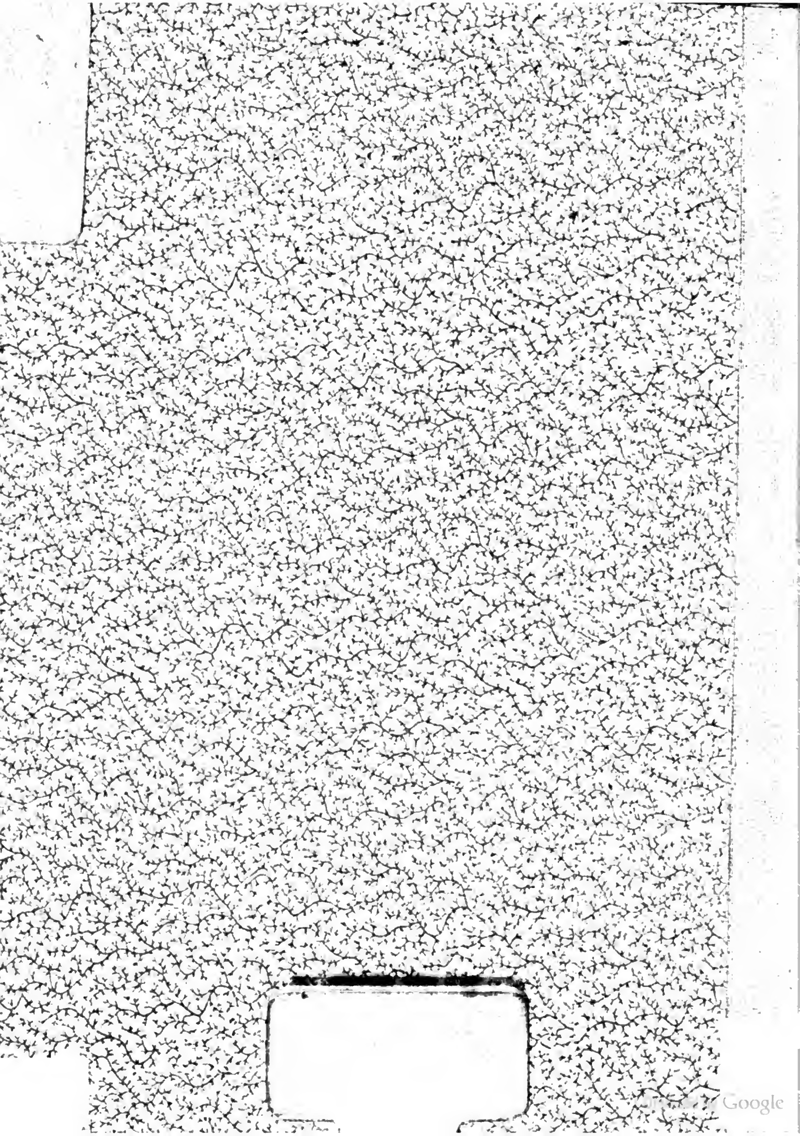
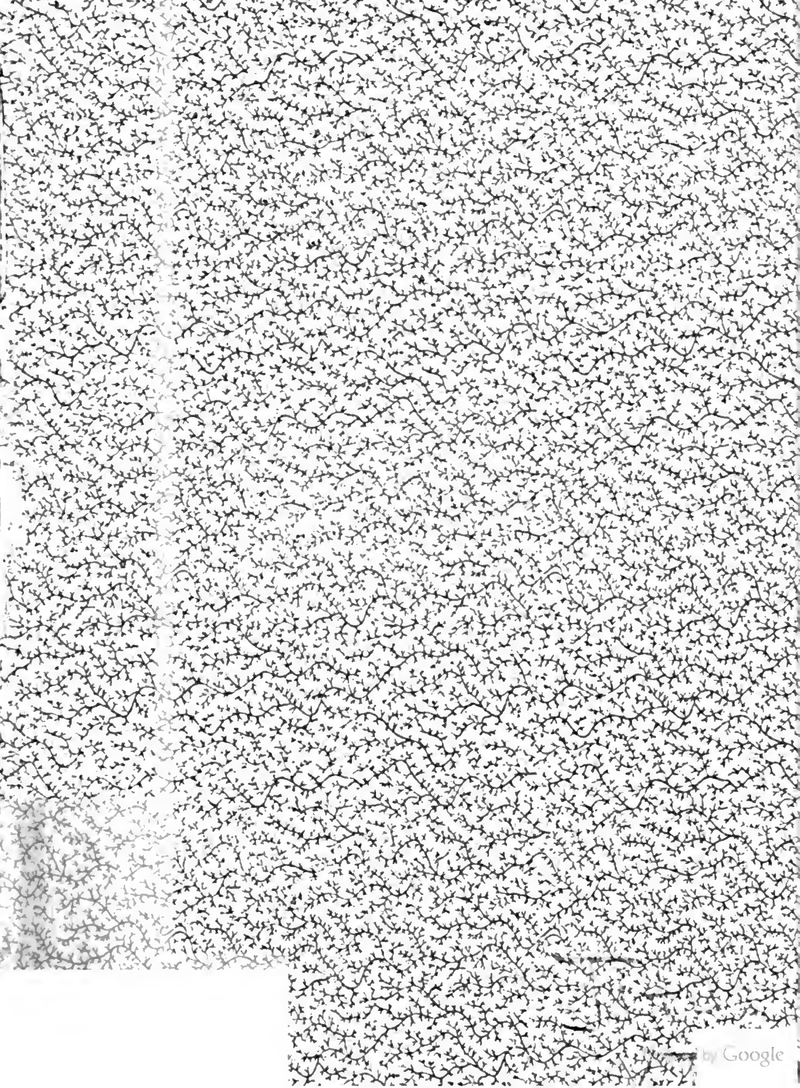





pikante



Allerlei
pikante Speisen

---

300 erprobte Rezepte

nebst Küchenzetteln für das zweite Frühstück und für Abendgesellschaften

von

Johanna Titus

Zweite, vermehrte Auflage.

Leipzig
Verlag von Eugen Twietmeyer
1905

Vorwort

An Kochbüchern fehlt es freilich nicht. Wenn ich es trotzdem wage, diese Literatur durch die Herausgabe eines kleinen Buches zu vermehren, so geschieht es in der Hoffnung, daß dasselbe mancher Hausfrau als Ergänzung ihres Kochbuches gute Dienste leisten und deshalb erwünscht sein dürfte. — Frauen, die infolge der gesellschaftlichen Stellung, die ihre Männer einnehmen, verpflichtet sind, kleine oder größere Abendgesellschaften zu geben, sowie Herren beim zweiten Frühstück zu bewirten und nicht über große Mittel verfügen, soll dies Buch behülflich sein, ihren Verpflichtungen ohne viel Kosten nachzukommen. Diesem Zwecke sollen besonders die Küchenzettel dienen, die ich zusammengestellt habe. Ich zweifle nicht, daß es den Frauen, welche sie benutzen und nach den erprobten, zuverlässigen Rezepten verfahren, gelingen wird, ihren Gästen etwas zu bieten, was sich dem Auge erfreulich präsentiert und an Wohlgeschmack nichts zu wünschen übrig läßt. Wenn dann die Frau noch, wie der Dichter sagt: in den Topf den Wunsch des Herzens rührt, daß es den Gästen schmecke und gedeihe, gibt das den Speisen erst die rechte Weihe.

Möge denn dies Büchlein „Allerlei pikante Speisen" die gleiche freundliche Aufnahme finden, wie das ihm unter dem Titel „Allerlei Süßigkeiten" voraus-gegangene, das gleichzeitig in neuer Auflage erscheint.

Lindenfels i. O., November 1900

Johanna Titus

Vorwort zur zweiten Auflage

Gewiß freut sich jeder, der mit Liebe an etwas gearbeitet hat, wenn die gewünschte Anerkennung nicht ausbleibt. Auch mir ist es eine Freude, daß mein kleines Buch „Allerlei pikante Speisen" einen neuen Flug unternehmen soll. Die neue Auflage ist sorgfältig durchgesehen und mit einigen guten Rezepten bereichert worden. Möchte das Buch sich auch ferner als nützlich erweisen und namentlich jungen Hausfrauen in der oft schwierigen Zusammenstellung der Küchenzettel ein treuer Berater sein.

Lindenfels i. O., Januar 1905

Johanna Titus

A.

1. Aal zurechtzumachen.

Nachdem man den Aal durch einen Schlag auf den Kopf getötet hat, schneidet man den Kopf einen Finger breit unter dem Unterkiefer ab, damit man die Galle nicht berührt. Soll der Kopf am Fisch bleiben, so löst man die Haut am Kopfe los, streut etwas Asche und Salz auf das Abgelöste und zieht die Haut über den Fisch herunter. Um die zweite Haut zu lösen, hält man den Fisch über glühende Kohlen, reibt denselben mit einem Tuche ab, nimmt ihn rein aus, wäscht ihn sauber und trocknet ihn ab. So vorbereitet kann man den Aal auf manche Weise zubereiten.

2. Aal in Mayonnaise.

Man schneidet den Rücken des Fisches auf, trennt das Fleisch von beiden Seiten ab, löst das Rückgrat und die Gräten heraus, salzt den Fisch ein und läßt ihn einige Stunden liegen; dann trocknet man ihn ab. Drei hart gekochte Eier hackt man mit dem Weißen fein, tut Petersilie, Pfeffer und Salz darunter, legt dies in den Rücken des Aals, rollt den Fisch auf, und wickelt die Rolle in eine Serviette, bindet sie mit Bindfaden fest zusammen und kocht sie in Wasser, Essig, Salz, Zwiebeln und Pfefferkörnern in Zeit von einer Viertelstunde gar. Nachdem die Roulade in der Brühe kalt geworden ist, nimmt man

sie heraus, preßt sie zwischen Brettchen und schneidet sie beim Anrichten mit einem recht scharfen Messer in dünne Scheiben. Diese richtet man bergartig auf einer runden Schüssel an, füllt eine dicke Mayonnaisen-Sauce darüber, garniert sie mit Kapern, Krebsschwänzen und gehacktem roten und weißen Gelee, und reicht folgende Sauce dazu:

Eine Hand voll Petersilie, ebensoviel Esdragon und Spinatblätter kocht man in Salzwasser weich, drückt sie aus und hackt sie, wenn sie kalt geworden sind, mit frischer Butter fein, vermischt sie mit zwei Tassen voll Provencer-Öl, gibt eine Tasse zarten Essig, zwei Tassen voll Coulis und Salz dazu, verrührt dies gut, daß es eine gebundene Sauce gibt. Diese Portion Kräutersauce ist auf 4 Pfund Fisch berechnet.

3. Aal in Gelee.

Man gießt eine Gelee-Form einen Finger dick mit weißem Gelee aus, dies muß auf Eis geschehen, zuerst gießt man den Boden aus, dann die eine Seite, ist diese erstarrt, dann erst die zweite Seite. Man schneidet Aal in kleine Stücke und mengt ihn behutsam in folgender Sauce. Unter die im Wasserbade gerührte Mayonnaise rührt man einige Löffel voll Krebsbutter und färbt dieselbe noch etwas intensiver mit Cochenille, die Farbe darf aber nur feine Salmfarbe sein. Einige hart gekochte Eier schneidet man in Scheiben, legt sie behutsam zwischen die Aalstückchen und füllt die Fischmasse in die Form. Kurz vor dem Servieren nimmt man die Form erst von dem Eis, stürzt sie und garniert die Schüssel mit grünem Salat, mit Gelee und in Viertel geteilten Eiern. Ein Remoladensauce reicht man dazu, und in einer Schüss- serviert man noch extra grünen Salat. Unbedingt nö- ist die Remoladensauce nicht, man kann sie fortlass- wenn man den Fisch reichlich mit Krebssauce vermischt. Jeden beliebigen, abgekochten Fisch kann man auf di- Weise zubereiten.

4. Aalpastete. (Vorzüglich.)

Zu einer großen Pastete für 12 Personen braucht man 3 Kilo (6 Pfund) Fisch. Zu dieser Pastete rechnet man 3 Pfund Aal und außerdem noch Zander, Karpfen oder Hecht. Nachdem man aus dem Fisch die Gräten herausgenommen hat, schneidet man ihn in kleine Stücke. 100 Gramm Butter schwitzt man mit einem Eßlöffel voll Mehl über dem Feuer gelb, gibt Bouillon, etwas Weißwein und Zitronensaft dazu und kocht die vorher eine Stunde in Pfeffer und Salz marinierten Fischstücke langsam, indem man sie mehr ziehen wie kochen läßt, eine Viertelstunde.

Nun schwitzt man einen halben Suppenteller voll Champignons in Butter und Zitronensaft schnell auf dem Feuer ab, belegt den Boden der Blätterteigpastete damit, legt eine Lage Fisch darauf, Krebsschwänze dazwischen, streut geriebenen Parmesankäse darüber, tut wieder einige Champignons dazu und fährt so fort, bis die Pastete gefüllt ist. Dann legt man den Deckel darauf und läßt sie im Ofen nochmals gut heiß werden. Vor dem Servieren nimmt man den Deckel ab und füllt folgende Cremesauce in die Pastete: 100 Gramm Butter schwitzt man mit fünf kleingeschnittenen Zwiebeln bis sie weich sind, tut fünf Eßlöffel voll Mehl dazu, rührt dies mit 1 Liter von dem Fischsud, worin die Fische gekocht wurden, klar, gibt $^1/_2$ Liter vorher gekochte süße Sahne unter beständigem Umrühren hinzu, treibt die Sauce durch ein Haarsieb und versucht, ob sie genügend gesalzen ist. Einen Teil dieser Sauce, die aber nicht dick, nur gebunden sein darf, gießt man über den Fisch. Die andere Sauce muß cremeartig sein, zuletzt verrührt man noch drei Eidotter darunter, färbt sie mit Cochenille blaßrosa und reicht sie in Saucieren zur Pastete.

5. Anchovisbrötchen.

(Beschrieben unter Aspikschnitten.)

6. Anchovis-Sauce.

125 Gramm entgrätete Anchovis läßt man in 1/2 Liter Wasser mit Essig abgeschmeckt kochen und treibt sie durch ein Haarsieb. Dann läßt man 200 Gramm halb Zwieback, halb Weißbrot feingerieben in 100 Gramm Butter anbraten, gibt einige Zitronenscheiben, feingehackte Petersilie und etwas Muskatnuß dazu, läßt dies mit der Anchovisbrühe kochen, bis die Sauce recht gebunden, aber nicht steif ist. Will man die Sauce über Hecht geben, so wird der Hecht erst in Salzwasser gar gekocht, in eine Schüssel gelegt und die Sauce darüber gegeben. Ebensogut paßt sie über ein in Fleischbrühe gekochtes Huhn angerichtet.

7. Appetit-Sild-Salat.

(Anchovis ohne Gräten.)

Den Inhalt einer Büchse richtet man auf einer Schüssel bergartig an, verrührt das Gelbe einiger hart gekochter Eier, gibt etwas Essig, Provenceröl, eine ganz fein gewiegte Zwiebel und eine Idee Cayenne-Pfeffer dazu, und schüttet die Sauce über die Fische. 125 Gramm entgrätete, gut gereinigte Sardellen rollt man schneckenartig lose auf, steckt in jedes Röllchen ein Radieschen oder eine Olive (hierzu genügt 1/2 Glas) und setzt sie als Garnitur kranzförmig auf die Schüssel.

8. Aprikosen in Essig

1 Kilo Aprikosen, 375 Gramm Zucker, 1/2 Liter Weinessig, etwas ganzer Zimmt. Die Aprikosen werden geschält, geteilt und auf eine Schüssel gelegt. Die Steine klopft man auf, nimmt den Kern heraus, schält ihn und legt ihn zu den Früchten. Weinessig, Zucker und Zimmt kocht man und schüttet ihn heiß über die Aprikosen, diese läßt man 24 Stunden darin stehen. Dann schüttet man den Sirup von den Früchten, kocht ihn auf, legt die Apri-

kosen hinein und läßt sie eben aufwallen. Ist dies geschehen, nimmt man die Früchte heraus, legt sie in einen Steintopf oder in Gläser, kocht den Saft ein, bis er dicklich ist und schüttet ihn darüber (zu kaltem Braten).

9. Aspikschnitten.

Diese kann man verschieden herstellen. Man schneidet weißes Brod, oder Weck in zierliche Schnitten, bestreicht sie mit zerlassener Butter, und läßt sie in heißem Ofen rasch hellgelb werden, sie dürfen aber weder hart noch trocken sein. 125 Gramm Butter rührt man schaumig und gibt von irgend einer Paste, die man als englische Frühstückspaste in Delikatessenläden kauft, unter die Butter. Angenommen, es sei Anchovispaste, so rührt man so viel von der Paste unter die Butter, daß die Masse blaßrosa, etwa wie Salm, aussieht. Ebenso schön ist Shrimspaste, sowie die Übrigen. Am besten verrührt man gleich den ganzen Inhalt einer Dose mit der nötigen Butter, und hebt diese in Butterdosen zum Gebrauch auf. Mit dieser Butter bestreicht man die Weckschnitten, und garniert sie ringsum mit feingehacktem, erstarrten Gelee, das man mit etwas Spinatmotte grün gefärbt hat.

10. Austern (falsche).

Man läßt Kalbsmilch einige Stunden in kaltem Wasser stehen und setzt sie mit frischem Wasser auf schwaches Feuer. Wenn das Wasser heiß geworden ist, schüttet man es ab, gießt frisches darauf, und läßt sie darin so heiß werden, daß sie ganz fest ist; dann entfernt man alles häutige, wodurch die Kalbsmilch in zwei Teile fällt. Nun setzt man sie wieder auf das Feuer, schäumt sie gut ab, wäscht sie zum letzten Male in kaltem Wasser ab, und kocht sie in einer Sauce in Zeit von einer Viertelstunde gar. Die auf diese Weise vorbereitete Kalbsmilch kann man zum beliebigen Gebrauch verwenden.

Die Kalbsmilch zu falschen Austern kocht man in leichter Fleischbrühe ¼ Stunde und schneidet sie in würfelige Stückchen. 100 Gramm frische Butter läßt man zergehen, schwitzt zwei Kochlöffel voll Mehl darin, und fügt soviel Bouillon hinzu, daß es eine dicke Sauce wird, dann rührt man soviel Sardellenbutter unter die Sauce, daß sie einen pikanten Geschmack bekommt, schmeckt sie mit Salz und Zitronensaft, sowie etwas weißem Wein ab, kocht sie auf und bindet sie dann mit zwei Eigelb. Die gut gebürsteten und gewaschenen Austernschalen streicht man mit Butter aus, füllt die Masse erhöht hinein, streut zuerst geriebenen Parmesankäse, dann gestoßenes, fein gesiebtes Weißbrod darüber, legt kleine Butterstückchen auf und bäckt die Austern in heißem Ofen flott hellbraun.

11. Austern (Pastetchen).

Man löst die Austern von den Schalen los, putzt die Bärte ab, und legt sie in weißen Wein, damit sie steif werden. Dann schwitzt man 100 Gramm Butter mit etwas Mehl, gibt Fleischbrühe und ein wenig von dem Wein, worin die Austern gelegen haben, dazu, und kocht sie in der Sauce eben auf. Eine nach obiger Angabe präparierte gekochte Kalbsmilch schneidet man in kleine Würfel und gibt sie zu dem Austern-Ragout. Nun schmeckt man die Sauce, die gebunden aber nicht steif sein darf, mit Salz und Zitronensaft ab, bindet sie mit drei Eigelb, und füllt die Masse in Blätterteigpastetchen ein, oben auf legt man etwas erhöht eine Auster, man rechnet drei Austern auf die Person. Die Pastetchen gibt man recht heiß zur Tafel.

B.

12. Béarnaise-Sauce, für 6 Personen.

Sechs Schalotten oder zwei Zwiebeln hackt man fein, kocht sie mit ½ Tasse Bouillon weich, und treibt sie durch

ein Sieb. Dann verrührt man fünf Eigelb mit etwas Salz und Zitronensaft, quirlt dies tüchtig mit $^1/_4$ Liter Fleischbrühe, setzt die Flüssigkeit in das Wasserbad, und gibt unter beständigem Schlagen vor und nach 140 Gramm Butter hinzu. Die Sauce muß dicklich sein, darf aber nicht kochen, weil sie sonst gerinnt. Hat man Reste von Kalbfleisch- oder Lenden-Sauce, so verrührt man sie unter die Sauce, wodurch sie noch kräftiger schmeckt. Bei dieser Gelegenheit sei bemerkt, daß man Kalbsbraten, Lende, Wild rc. geschnitten nur im Wasserbade aufwärmen kann; bedeckt man den Braten mit dieser Béarnaise-Sauce, so kann man ihn auf jeder feinen Tafel servieren.

13. Béchamel-Sauce.

Zehn Zwiebeln schneidet man in Scheiben, tut weiße Pfefferkörner dazu, und dünstet sie in 200 Gramm Butter langsam weich, gibt sechs Eßlöffel voll Mehl dazu und verrührt dies mit $^1/_2$ Liter Fleischbrühe, und kocht das Ganze mit $^1/_2$ Liter süßer Sahne, die man vorher aufgekocht hat. Dann streicht man die Sauce durch ein Haarsieb und salzt sie nach Geschmack. Diese Sauce paßt gleichfalls zu Kalbsbraten, Hühnern und gebackenem Fisch.

14. Beefsteak in der Form.

Eine schöne Lende häutet man sauber ab, schneidet das Fleisch in fingerdicke Scheiben, klopft es, bestreut es mit Pfeffer und Salz, und legt die Beefsteaks einen Augenblick in die trockene Pfanne, damit die Poren des Fleisches sich schließen, wodurch dasselbe saftiger bleibt. Dann schwitzt man ein gutes Teil gehackte Kräuter (Esdragon und Petersilie, von jedem reichlich eine Handvoll), und in Stückchen geschnittene Champignons, in Butter an. Hierauf brät man die Beefsteaks vier Minuten in reichlicher Butter fertig, belegt den Boden der Auflaufform

mit Kräutern, richtet die Beefsteaks darüber an und schüttet die Sauce darüber. Hie und da belegt man die Steaks noch mit etwas Kräuterbutter und streut den Rest der Kräuter darüber. Gibt man dieses Gericht zum Frühstück, so reicht man Blätterteigschnitten dazu, mittags oder abends aber gebratene Kartoffeln.

15. Bergamott-Birnen.

60 doppelte Bergamott-Birnen werden geschält, man läßt die Stiele daran und schabt sie sauber ab. Dann kocht man $^3/_4$ Liter guten Weinessig 500 Gramm Zucker, 10 Gramm Stangenzimmet und 8 Gramm Nägelchen, legt soviel Birnen in den Einmachtopf, als nebeneinander darin liegen können, und kocht sie, bis man sie mit einem Strohhalm durchstechen kann, aber nicht länger, legt sie zum Abtropfen auf eine Schüssel mit Einleger und kocht auf diese Weise alle Birnen. Dann legt man sie in Einmachtöpfe oder Gläser, kocht den Saft siruppartig ein und schüttet ihn über die Birnen. Nach einigen Tagen kocht man den Saft, der in dieser Zeit wieder dünn geworden ist, nochmals ein, und gießt ihn, etwas abgekühlt, über die Birnen, die man nach einiger Zeit abermals nachsieht. Eingemachtes hält sich nur, wenn die Früchte mit dem Safte bedeckt sind, darum ist es nötig, daß derselbe immer über dem Obst steht. Sollte dies nach einiger Zeit nicht mehr der Fall sein, so kocht man etwas Zucker mit Essig nach und füllt die Gläser auf.

16.—19. Blätterteig.

Rezept I. 500 Gramm Butter, 500 Gramm vom besten Mehl, ein Ei, $^1/_4$ Liter Wasser, von welchem man $^1/_2$ Tasse voll zurücksetzt.

Rezept II. 500 Gramm Mehl, 500 Gramm Butter, ein Teelöffel voll Salz, 2 Eßlöffel voll Rum.

Rezept III. 500 Gramm Mehl, 500 Gramm Butter, 2 Eier, 2 Eßlöffel voll sauren Rahm, 2 Eßlöffel voll Wasser und 1 Teelöffel voll Salz.

Rezept IV. 500 Gramm Mehl, 2 Eier, 1 Weinglas voll weißen Wein, ebensoviel süßen Rahm, 25 Gramm ausgewaschene frische Butter und 1 Teelöffel voll Salz.

Diese vier Rezepte sind erprobt, aber das Gelingen des Blätterteigs hängt davon ab, ob der Teig kalt genug und der Ofen heiß genug ist.

Herstellung des Teiges nach Rezept Nr. I. Die Butter wird mit kaltem Wasser durchgearbeitet, dann wie eine runde Scheibe geformt und mit einem Stück Eis in frisches Wasser gelegt. Das Mehl schüttet man in eine Kasserolle, macht eine Vertiefung und schlägt das Ei hinein, gibt ein halbes Ei dick Butter dazu, schüttet das zurückgestellte Wasser darüber, d. h. vor und nach, und verarbeitet dies tüchtig mit einem Holzlöffel so lange, bis sich der Teig von der Kasserolle loslöst. Dies Verfahren ist namentlich im Sommer dem Kneten mit den Händen vorzuziehen, weil der Teig dadurch kühler bleibt. Jetzt nimmt man den Teig auf das mit Mehl bestäubte Backbrett, bepudert ihn mit Mehl, formt mit leichter Hand einen runden Ballen und rollt ihn wie eine Schüssel groß aus. Nachdem die Butter flink abgetrocknet, legt man sie in die Mitte des Teiges, klappt diesen so zusammen, daß die Butter darin eingehüllt ist, drückt mit der geschlossenen Hand den Teig etwas an, damit die Butter an dem Teige haftet. Dann legt man denselben auf eine frisch bestäubte Stelle auf dem Brett und rollt ihn zum erstenmal etwa 20 Zentimeter breit und 60 Zentimeter lang aus. Nun fegt man mit einem Handbesen das auf der Oberplatte befindliche Mehl herunter, was nach jedem Ausrollen zu wiederholen ist, klappt das Drittel des Teiges der Länge nach auf seine Mitte und klappt das andere Ende auf das letztere, so daß der Teig in drei Schichten daliegt.

Nun legt man den Teig abermals auf eine andere, mit Mehl bestäubte Stelle und wiederholt das Ausrollen auf die angegebene Weise; hat man ihn sechsmal zusammengeklappt und ausgerollt, ist der Teig zum Ausstechen fertig. Es ist noch zu bemerken, daß die Butter zäh sein muß, eine weiche oder spröde Butter, welche beim Auswaschen nicht zusammenzubringen ist, kann man nicht brauchen. Im Sommer braucht man zur Zubereitung dieses Teiges unbedingt Eis.

Rezept Nr. II. Man macht von dem Mehl, Wasser, Salz und Rum einen Vorteig und läßt ihn 1/2 Stunde ausruhen. Nachdem die Butter nach vorhergehender Angabe vorbereitet ist, legt man sie auf den Teig und hüllt sie dann wie in Nr. I angegeben, ein. Diesen Teig rollt man gleichfalls 6 mal aus, immer in Zwischenpausen von 10 Minuten. Im Sommer legt man den Teig, in eine Serviette gehüllt, in diesen Pausen auf Eis. An sehr heißen Tagen ist es vorteilhaft, den Teig einen Tag vor dem Gebrauch zu machen und ihn über Nacht in den kühlen Keller zu legen. Vor dem Ausstechen gibt man ihm abermals zwei Rolltouren.

Der Teig nach Rezept Nr. III wird genau so bearbeitet.

Rezept Nr. IV. Man wirkt einen recht festen Teig aus dem Mehl, den Eiern, Rahm, Salz und Wein, und stellt ihn einige Stunden, noch besser über Nacht, kalt. Alsdann wellt man ihn aus, drückt die gut abgetrocknete Butter auf den Teig, schlägt ihn von vier Seiten darüber und wellt ihn vorsichtig aus. Man schlägt nun stets den Teig wieder zusammen, ohne ihn zu kneten, und wellt aus, bis die Butter ganz in den Teig verarbeitet ist. Man nimmt als Unterlage statt des Backbrettes eine Marmorplatte.

20. Blumenkohl mit Parmesankäse.

Man legt den in Salzwasser weich gekochten Blumenkohl ganz in eine Auflaufform. Von 100 Gramm Butter, 6 Eidottern, 1/2 Liter halb Blumenkohlwasser halb Fleischbrühe und einem Teelöffel voll Mehl kocht man eine gebundene Sauce, füllt sie über das Gemüse, streut ganz fein geriebenen Parmesankäse und Zwieback darauf, legt kleine Butterstückchen darüber und bäckt den Blumenkohl 20 Minuten in heißem Ofen. Unterdessen hackt man 250 Gramm gekochten Schinken ziemlich fein und garniert damit einen Rand um den Blumenkohl. Parmesankäse rechnet man 125 Gramm auf diese Portion.

21. Blumenkohl mit Schinken.

Man kocht den rein geputzten Blumenkohl im Salzwasser gar, läßt ihn auf einem Sieb abtropfen, und legt ihn auf eine Schüssel. Folgende Sauce gibt man darüber: 125 Gramm Butter rührt man mit einer halben Tasse voll Mehl zusammen, gießt 1/4 Liter Blumenkohlwasser und ebensoviel Fleischbrühe dazu und läßt es einmal aufkochen.

Nun macht man schnell ein Rührei von 75 Gramm Butter, 8 Eiern und 200 Gramm rohem, in Würfel geschnittenem Schinken, und legt es kranzförmig um den Blumenkohl. Man reicht ganz kleine, dünne, gebratene Saucischen dazu.

22. Blumenkohlsalat.

Man kocht einen großen Blumenkohl, nicht zu weich, in Salzwasser. Ist er erkaltet, schneidet man die Röschen einzeln ab, und legt das untere des Kopfes zuerst, ebenfalls geschnitten, in eine Salatschüssel, dann richtet man die Röschen bergartig darüber an. Einige Schalotten, eine Hand voll Petersilie, von 4 hartgekochten Eiern das

Gelbe, dies alles hackt man fein, verrührt es vorsichtig, damit keine Knoten entstehen mit etwas Senf, Essig und Öl, Pfeffer und Salz, und gießt die Sauce über den Blumenkohl. Das Weiße der 4 Eier schneidet man in Viertel und füllt sie mit ganz feingehackten, gekochten roten Rüben. Von feingehackter Petersilie und Estragonkraut streut man ein Rändchen und setzt die Eier-Viertel zur Verzierung in dasselbe hinein, aber so, daß die Spitzen strahlenförmig nach Innen zeigen.

23. Boeuf à la Ecarlate. (Ausgezeichnet.)
(Für eine große Tafel.)

Auf 18 Pfund von dem mittleren Schwanzstück, das mit Fett bedeckt ist, und 6 Tage vor der Zubereitung geschlachtet sein muß, nimmt man, nachdem die Knochen entfernt sind, folgende Sachen zum Einreiben. Man vermischt 500 Gramm feines Salz mit 90 Gramm Salpeter, Timian, Pfeffer und Nägelchen, von jedem eine Messerspitze voll. Mit dieser Beize reibt man das Ochsenfleisch Allseitig tüchtig ein, legt es in ein irdenes Gefäß, beschwert das Fleisch mit einer Kachel und wendet es jeden zweiten Tag um. Nach 14 Tagen nimmt man es heraus und spickt es sorgfältig, gleichmäßig mit in schmale Streifen geschnittenem Speck. Dann tut man in $^1/_2$ Liter weißen Wein und ebensoviel Wasser einige zerschnittene Zwiebeln, gelbe Rüben, Sellerie und einige weiße Pfefferkörner, legt das Fleisch hinein und läßt es volle 5 Stunden mehr ziehen wie kochen. Man läßt das Fleisch darauf in der Brühe erkalten, gießt diese durch ein Sieb und legt das Fleisch zum Aufbewahren bis zum Gebrauch hinein. Später nimmt man das Fleisch zum Anrichten auf ein großes Fleischbrett, schneidet dünne Scheiben, legt sie kranzförmig auf eine runde Schüssel, garniert den äußern Rand mit Zitronenscheiben und füllt in die Mitte einen Berg von Gemüse oder Kräuter-Salat.

24. Boeuf royal.

Man nimmt eine ganze Lende, entfernt alles Häutige und legt sie 3 Tage in milden Essig. Dann nimmt man sie heraus und spickt sie gleichmäßig. In einem Schmortopf mit verschließbarem Deckel legt man den Boden mit Speckscheiben aus, gibt in Scheiben geschnittene Zwiebeln, gelbe Rüben, Pfeffer und reichlich Salz darüber, bettet das Fleisch hinein, legt wieder Speck darüber, tut 4 zerhauene, gut gereinigte Kalbsfüße dazu, schüttet $1/2$ Flasche roten Wein und ebensoviel Wasser und einen Eßlöffel voll Essig dazu, und deckt den Deckel darauf, ganz fest, damit kein Dampf entweicht. Nun läßt man es hinten auf dem Herd, oder im Backofen 9 Stunden langsam ziehen. Nach dieser Zeit nimmt man das Fleisch heraus, gießt das Gelee durch eine Serviette und nimmt das Fett sauber ab. Das Fleisch schneidet man in zierliche Scheiben, richtet sie schuppenartig auf einer Schüssel an, gießt einen Teil des Gelees darüber, schüttet das Übrige in eine Form und stürzt diese am folgenden Tage. Das Fleisch muß ganz in Gelee liegen, die Gelee-Form richtet man mit grünen Kräutern und kleinen Gurken verziert in der Mitte der Schüssel hübsch an.

25. Bohnensalat.

Wachsbohnen, Prinzeß- sowie Schneidbohnen kann man dazu verwenden. Nachdem die Bohnen in Salzwasser weich gekocht sind, läßt man sie in kaltem Wasser abkühlen und auf einem Sieb abtropfen.

$1/4$ Liter süßen Rahm vermischt man mit 2 Eidottern, 2 Salatlöffeln voll Provenceröl, Essig, Pfeffer, Salz und einer halben, ganz fein geschnittenen Zwiebel und mischt diese Sauce behutsam, daß die Bohnen ganz bleiben, darunter. Die Sauce ist auf 500 Gramm Wachs- oder Prinzeßbohnen berechnet. Schneidbohnen kocht man mit etwas Butter, Pfeffer und Salz, mit Wasser knapp bedeckt,

gar, läßt sie erkalten, und macht sie mit Essig und Öl an. Hat man zweierlei Bohnen, so richtet man Prinzeß- oder Wachsbohnen in der Mitte der Salatschüssel an und legt einen Kranz von Schneidbohnen darum, die man mit etwas ganz fein gehacktem Bohnenkraut bestreut.

26. Boulettes von Fleisch Nr. I.

Kalbfleisch ist hierzu am besten, indes kann man auch anderes kaltes Fleisch verwenden. Man hackt einen Suppenteller voll Fleisch und eine Kalbsniere, ebenso eine Schalotte oder Zwiebel. 100 Gramm Butter läßt man mit 3 Eßlöffeln voll Mehl und $^1/_4$ Liter Fleischbrühe aufkochen, tut Pfeffer und Salz, etwas Muskatnuß und Parmesankäse hinzu, und rührt 4 Eigelb darunter. Die Sauce muß recht steif sein; diese mischt man unter das Fleisch und formt längliche Bällchen, sie müssen so saftig sein, daß man sie nur in mit Mehl bestäubten Händen ganz lose formen kann. Nun rührt man 125 Gramm Mehl mit zwei Eidottern und einem Eiweiß, sowie einem Eßlöffel voll Provenceröl mit Milch klar, diese Klare zum Ausbacken muß wie dicker Eierkuchenteig sein. Man rollt die Bällchen schnell darin um, paniert sie hierauf mit geriebenem Weißbrot und backt sie schwimmend in Schmelzbutter goldgelb.

27. Boulettes Nr. II.

Man nimmt Reste von weißem Geflügel, am besten ist die Brust von gebratenen Hühnern oder Welschem Hahn, hat man nicht genug, nimmt man abgekochte Kalbsmilch dazu. Einen Kochlöffel voll Mehl verrührt man mit süßem Rahm, tut Salz dazu und rührt die Sauce über dem Feuer, bis sie dicklich ist. Dann schüttet man das Fleisch hinein, reibt etwas Muskatnuß daran, läßt das Ganze eben durchkochen, schüttet es auf eine flache Schüssel und läßt es im Sommer auf Eis recht kalt werden.

Darauf formt man kleine Bällchen, taucht sie in Eiweiß, paniert sie mit reichlich Weckmehl und bäckt sie in Schmelzbutter goldgelb. Die Boulettes reicht man zum Tee oder als Beilage zu jungen Gemüsen.

28. Bratkartoffeln mit Rahm.

Geschälte, frisch gekochte Kartoffeln brät man mit Butter und einigen ganz klein geschnittenen Zwiebeln in der Pfanne. Man zerkleinert sie mit dem Messer, doch dürfen sie nicht zu Brei gerührt werden; sind sie goldbraun geröstet, so schüttet man reichlich $^1/_4$ Liter nicht ganz sauren Rahm daran und läßt die Kartoffeln nur noch einen Augenblick ziehen, damit sie die Flüssigkeit auffaugen.

29. Brötchen (belegte).

Weißbrot läßt sich, weil weniger Krusten daran sind, hübscher schneiden, darum verwendet man weißes und graues Brot vorzugsweise zu diesen belegten Brötchen. Die Bereitungsweise dürfte bekannt sein. Hierbei kommt es aber auf Mannigfaltigkeit und hübsche Zubereitung an, darum nenne ich folgende Arten:

Schinken-Brötchen. Brotschnitten von den gewöhnlichen langen Broten teilt man durch, bestreicht sie mit Butter und belegt sie mit in kurze, schmale Streifen geschnittenem gekochten Schinken.

Graubrotschnitten belegt man mit gehacktem rohen Schinken.

Wurst-Brötchen. Feine Leber-, Gänseleber- und rote Cervelatwurst streicht man dick über die mit Butter bestrichenen Schnitten, und verziert sie am Rand mit ganz fein gehackter Petersilie.

Ferner belegt man diese Schnitten mit Anchovis, Kräuter und Krebsbutter, wie sie im weiteren Verlauf dieses Buches beschrieben wird. Auch Brötchen mit harten Eiern belegt und mit Kapern verziert dürfen nicht fehlen.

Man richtet die Brötchen auf einer Schlüssel bergartig an, und steckt hie und da ein Büschelchen Petersilie dazwischen.

Ist das Brot sehr frisch, so erwärmt man das Messer vor dem Schneiden, macht die Butter dann warm, damit sie sich leicht streichen läßt und stellt die Butterbrote vor dem Belegen in den Eisschrank. Dieses praktische Verfahren sah ich in der kaiserlichen Kaffeeküche in Potsdam

30. Brunnenkresse.

Brunnenkresse, die man von Kindern an der Türe angeboten bekommt, darf man nur in Gegenden kaufen, wo keine Schafe weiden. Wenn Schafe saufen, wo Kresse steht, überträgt sich leicht ein Krankheitsstoff auf die Pflanze. Nachdem die Kresse mehrmals gewaschen ist, schwenkt man sie aus, bis kein Wasser mehr abfließt.

Das Gelbe von einem hartgekochten Ei verrührt man mit etwas Senf, Provenceröl, Pfeffer und Salz und Esdragonessig. In diese Sauce tut man die Kresse, wendet sie darin um, richtet sie in der Salatschüssel an und garniert sie mit hartgekochten Eiervierteln und aufgerollten Sardellen. Selbstverständlich läßt man die dicken Stiele der Kresse beim Verlesen zurück.

31. Butterteig.

Drei ganze Eier, 375 Gramm Butter, 500 Gramm Mehl, eine Tasse voll Sahne, 1 Teelöffel voll Salz verarbeitet man gut untereinander, klappt den Teig übereinander, wie Blätterteig, und rollt ihn dreimal aus.

32. Butter-Teig-Pastete.

500 Gramm Mehl, 250 Gramm Butter, 2 Eidotter, 10 Gramm Salz und $^1/_4$ Liter Wasser. Man nimmt das Mehl auf das Backbrett, macht eine Vertiefung, schüttet die Eier hinein, zerpflückt die Butter darauf und verarbeitet dies rasch zu einem Teig. Um ein höheres Aufgehen zu

bewirken, knetet man 5 Gramm gutes Backpulver mit darunter. Dann rollt man den Teig fingerdick aus, schneidet den Boden, der Größe der Schüssel entsprechend, auf dem man die Pastete servieren will, aus. Am leichtesten geschieht dies, wenn man einen Teller umgekehrt auf den Teig legt und mit einem scharfen Messer denselben ringsherum abschneidet. Den Teigboden bestreicht man mit Ei und stellt einen 4 Centimeter breit ausgewellten Rand, den man an den Boden fest andrückt, um den Pastetenboden. Um dem Ganzen Halt zu geben, zerknittert man einen Bogen weißes Papier und legt diesen Ballen in die Mitte. Zuletzt schneidet man einen passenden Deckel aus, verziert ihn mit dem Kuchenrädchen ein wenig, bestreicht ihn wie den Rand auch mit verkleppertem Ei, und backt die Pastetenform in mäßig heißem Ofen hellgelb. Nachdem entfernt man inwendig des Teigige und füllt ein beliebiges Ragout hinein.

33. **Buttersauce** (braune).

250 Gramm gute Butter läßt man in der Pfanne so lange braten, bis sie braun geworden ist. Man reicht sie zu Spinat-Pudding, abgekochten Kartoffeln 2c.

C.

34. Carauschen-Sauce.

250 Gramm Butter, 2 Eßlöffel voll Wasser, ein gestrichener Eßlöffel voll Mehl, dies läßt man langsam auf dem Feuer zergehen und rührt darin, bis es anfängt zu kochen, dann nimmt man es schnell ab, tut etwas Salz, Zitronensaft, 2 Eßlöffel voll süße Sahne und ein wenig gehackte Petersilie dazu. In Norddeutschland gibt man noch eine Messerspitze Zucker dazu; jeder liebt aber den süßen Geschmack nicht.

35. Caviar (falscher).

125 Gramm entgrätete Sardellen hackt man sehr fein, rührt dann 60 Gramm Butter und ganz fein gehackte Schale von einigen Trüffeln darunter. Diese Masse treibt man durch ein recht grobes Sieb und nimmt sie mit einem Messer behutsam ab, damit die runde Form der grauen Tropfen, die auf der Rückseite des Siebes sich bilden, erhalten bleibt. Man richtet die Masse auf einem Teller erhöht an und stellt sie bis zum Servieren auf Eis. Man reicht sie als Butterbrodbelag zum Thee. Die Trüffeln sind nicht unbedingt nötig, man kann statt dessen auch eine fein gewiegte Zwiebel nehmen.

36. Champignons (gefüllte).

Große Champignons oder Steinpilze, die man ebensogut nehmen kann, putzt und schält man sauber und kocht sie mit etwas Fleischbrühe auf. Dann schneidet man die Stiele ab, kocht sie ganz weich, hackt sie, vermischt sie mit einem rohen Eidotter, etwas gehacktem Schinken, geriebenem Schweizerkäse, und gibt soviel geschmolzene Butter hinzu, daß es eine fette, weiche Masse gibt. Diese füllt man in die untere Seite der Champignonhüte, wendet sie in verkleppertem Ei und geriebenem Weißbrot um, und bäckt sie schwimmend in Fett goldbraun. Einige Bündel ganze Petersilie bäckt man in dem Fett aus und garniert die Champignons damit.

37. Corned beef (deutsches).

Ein gutes Stück gekochtes Rindfleisch ohne Fett und Knochen legt man in folgende Beize. Auf drei Liter Wasser nimmt man zwei Hände voll Salz, $1/2$ Theelöffel voll Salpeter (frisch aus der Apotheke), knapp 2 Ei dick Zucker. Man läßt die Beize aufkochen und legt, wenn sie erkaltet ist, das Fleisch hinein. 6 Tage muß es vor dem Gebrauch darin liegen bleiben, jeden zweiten Tag wendet

man es um. Dies Verfahren ist sehr gut und praktisch zugleich, weil man die Fleischbrühe benutzen kann.

38. Cotelettes (für die Reise).

Hammel- oder Kalbs-Cotelettes, sauber gehäutet und vorgerichtet, backt man in einer Pfanne mit Butter und reichlich feingehackten Kräutern auf beiden Seiten nur so lange, daß sie, wenn man hineinsticht, nicht mehr blutig sind. Sobald sie kalt geworden sind, belegt man sie mit den Kräutern, träufelt etwas Zitronensaft darüber, bestreicht sie auswendig mit Ei, paniert sie mit geriebenem Weißbrot und bäckt sie schwimmend in Fett. Hierauf legt man sie einzeln in die Mitte eines Viertelbogens weißen Papiers, schlägt das Cotelett darin ein und kneift die offnen Seiten ringsum zusammen.

39. Coulis-Topf.

Coulis nennt man eine kräftige, mit Mehl gebundene Bouillon, welche man zu jeder Sauce zugeben kann. Vor größeren Gesellschaften ist es ratsam, alle kleinen Abfälle von Fleisch und Geflügel, die man nicht anderweitig verwerten kann, auszukochen und in dem Coulistopf bis zum späteren Gebrauch aufzubewahren. Ist eine Sauce zu dick, oder fehlt etwas gute Brühe an irgend einem Gerichte, so schüttet man aus diesem Topfe, der auf keinem Herde fehlen sollte, etwas zu. Die Coulis muß nicht dicker sein, wie eine seimige Mehlsuppe.

40. Croquettes von Kalbsmilch.

Man läßt 100 Gramm Butter zergehen, streut einen Eßlöffel voll Mehl, eine klein geschnittene Zwiebel darüber, schüttet dann etwas weißen Wein und Bouillon zu und läßt die Kalbsmilch darin gar kochen. Man schneidet die Kalbsmilch, sowie in Butter gedünstete Champignons in kleine Würfel, vermischt sie mit drei Eigelb, Salz und

etwas von der Sauce, worin die Kalbsmilch gekocht wurde, breitet die Masse auf einer Schüssel aus und stellt sie auf Eis. Nachdem sie vollständig erkaltet ist, formt man von der Masse, die ganz steif sein muß, Bällchen von der Größe eines kleinen Eies, paniert sie in geriebenem Weißbrot mit Parmesankäse vermischt und bäckt sie schwimmend in Fett goldgelb aus. Beim Anrichten garniert man sie mit ausgebackener Petersilie.

E.

41. Eier (bunte).

Eine beliebige Anzahl Eier kocht man 8 Minuten, hierauf legt man sie in kaltes Wasser und schält sie ab. Dann schneidet man sie mit scharfem Messer glatt durch und nimmt das Gelbe heraus. Dann teilt man die Dottern, verrührt den dritten Teil derselben mit etwas Rahm, Butter und fein gehackter Petersilie und füllt die Löcher in den Eiweißhälften des einen Drittels damit aus. — Das zweite Dotterteil verrührt man nur mit Rahm und Butter, färbt es mit etwas Cochenille rosa und füllt es gleichfalls ein.

Die dritte Portion verrührt man nach Angabe und tut soviel Senf und ganz wenig Zucker darunter, daß das Füllsel braun ist.

Diese grünen, rosa und braunen Eierhälften setzt man auf eine Schüssel und richtet eine Mayonnaisensauce dazu an, die Eier dürfen aber nicht davon betropft werden, sondern dürfen nur bis zur Hälfte darin stehen.

42. Eier (gestockte).

12 Eier schlägt man tüchtig, gibt Salz, reichlich fein gehackte Petersilie und etwas Cayennepfeffer dazu, rührt

$^3/_4$ Liter gute Fleischbrühe daran, schüttet die Masse in ein Porzellangefäß und stellt sie hiermit in kochendes Wasser. Nach $^1/_2$ Stunde kann man die Eier stürzen und gibt eine Krebssauce ringsum. Die gestockten Eier selbst verziert man reichlich mit Krebsschwänzen. Ist man ängstlich und nicht sehr gewandt, gibt man die Eier in eine Auflaufform, setzt diese in kochendes Wasser, serviert sie ungestürzt und reicht die Krebssauce in der Sauciere nebenher.

43. Eier in Senfsauce (fein).

Man kocht Eier 6 Minuten, schält sie ab, schneidet sie durch und serviert sie in folgender Sauce:

1 Tasse voll Weißwein, 1 Tasse Fleischbrühe, 1 Tasse milder Essig, 1 Tasse ganze Eier (5—6 Stück), 1 Tasse geschmolzene Butter, ein wenig Zucker, $^1/_2$ Tasse Senf und 1 Teelöffel voll Kartoffelmehl, dies rührt man in einem irdenen Topfe gut zusammen und stellt ihn in einen Kessel mit kochendem Wasser. Die Sauce muß fortwährend gerührt werden, bis sie dick ist, und wird warm zur Tafel gegeben.

44. Eier in weißer Sardellen-Sauce.

Einen Kochlöffel voll Mehl schwitzt man in 50 Gramm Butter hellgelb, drei Schalotten, 60 Gramm Sardellen, eine Handvoll Petersilie, Schale und Mark einer halben Zitrone, dies alles hackt man fein, läßt es in dem Mehl dämpfen und schüttet so viel gute Bouillon zu, daß die Sauce nicht zu dünn wird, diese gibt man warm über gekochte, halb durchgeschnittene Eier.

45. Eier (maskierte).

Zuerst macht man verlorene Eier auf folgende Weise: In kochendes Wasser tut man etwas Salz und einen Teelöffel voll Essig und schlägt schnell so viel Eier hinein, als man brauchen will. Das Wasser darf aber nur ganz

langsam kochen. Sobald die Eier außen hart, aber inwendig noch pflaumenweich sind, nimmt man sie heraus, legt sie in kaltes Wasser, schneidet sie glatt, bestreicht sie mit Eigelb, paniert sie mit geriebenem Weißbrot und backt sie schwimmend in Schmalz aus. Dann richtet man sie erhöht auf einer Schüssel an und legt ringsum einen Rand von Spargel, den man auf folgende Weise zubereitet:

Man macht eine Sauce von 50 Gramm Butter, einem Teelöffel voll Mehl, etwas Muskatnuß, 1/4 Liter Spargelwasser und ebensoviel Milch, dann rührt man 2 Eigelb daran, schüttet die Spargel in die Sauce, erwärmt darin noch 100 Gramm gekochten, fein gehackten Schinken und gibt, wenn die Masse zu dick sein sollte, noch etwas Coulis hinzu. Ist der Rand um die Eier gelegt, bestreut man den Spargel noch mit geriebenem Parmesankäse.

Man rechnet ein Kilo Spargel zu dieser Portion. Es kann hierzu auch eingemachter Brechspargel verwendet werden.

46. Eier-Polster.

Kleine Weißbrotschnitten röstet man ganz schnell, damit sie weich bleiben, in der Pfanne mit Butter. Gekochten Schinken schneidet man in dünne Scheiben, wälzt diese in Eigelb, dann in Weißbrot um, wirft sie in kochendes Schmalz, bäckt sie ganz kurz, legt sie auf die Brotschnitten und hierüber ein sauber beschnittenes Spiegelei. (Hübsche Beilage zum Tee.)

47. Eierschwämme,

die man ihrer dottergelben Farbe und ihres feinen süßen Duftes wegen nicht mit giftigen Pilzen verwechseln kann, bereitet man auf folgende Weise. Man putzt und wäscht die Schwämme, die man nicht zu schälen braucht, sauber, und läßt sie dann im Wasser abkochen. Darauf schneidet

man sie in Stückchen, gibt Butter, Pfeffer und Salz in einen Kochtopf und läßt die Pilze, mit etwas Mehl bestreut, darin gar dämpfen. Sollte nicht genügend Brühe darüber stehen, gießt man etwas Fleischbrühe zu.

48. Endivien-Salat.

Man bereitet ihn auf zweierlei Art, entweder schneidet man die schmalen, krausen Blättchen von den Blattrippen und benutzt diese allein, oder man rollt die ganze Endivie fest zusammen und schneidet mit einem sehr scharfen Messer die ganzen Blätter möglichst fein. Zum Anmachen nimmt man ein rohes Eidotter, etwas sauren Rahm, Öl, Essig, Pfeffer und Salz und mengt den Salat gut durch. Ringsum legt man ein Kränzchen von feingehackten roten Rüben.

49. Englische Sauce.

2 Hände voll Pfefferminze oder Krauseminzeblätter hackt man fein, 100 Gramm Zucker begießt man mit so viel Essig, daß der Zucker ein dünner Sirup wird, gibt einen knappen Eßlöffel voll Senf dazu, einen Teelöffel voll Salz, etwas Pfeffer und ein Weinglas voll Rotwein. Diese Sauce gibt man vorzugsweise zu Hammelfleisch oder kaltem Geflügel.

50. Enten mit Maronen.

Man macht ein Füllsel von 50 Gramm Butter, zwei ganzen Eiern, 125 Gramm abgeriebenem Weißbrot, das man in Wasser einweicht und fest ausdrückt, etwas Salz, Muskatnuß und fein gehackter Petersilie. Herz, Leber, Lunge und Magen von den Enten mischt man recht fein gehackt darunter. Nachdem man die Enten sauber fertig gemacht, reibt man sie innen und außen mit Salz ein, füllt sie und näht die Öffnung zu. Mit Butter und einigen Scheiben Speck brät man die Enten an, und läßt

sie unter öfterem Begießen mit guter Fleischbrühe 2½ Stunden im Backofen braten.

2 Kilo Kastanien schält man, legt sie in heißes Wasser, und zieht ihnen die zweite Schale ab. Dann kocht man sie in etwas Butter, 2 Eßlöffeln voll gestoßenem Zucker und Fleischbrühe weich; sie müssen aber ganz bleiben.

Die schön gebratenen Enten schneidet man in ansehnliche Stücke, richtet sie kranzförmig auf einer Schüssel an, füllt das Kastanienragout in die Mitte, und streut über dieses geriebene Zitronenschale mit Zucker, den man mit Zitronensaft anfeuchtet. Von dem Füllsel schneidet man Scheibchen und legt sie unter die Entenstücke. 2 große Enten genügen für 10 Personen. Die Sauce reicht man nebenher.

51. Estragon-Essig.

Man streift die grünen Estragonblätter von den Stielen, nimmt dazu noch Pimpinelle, Melisse, grünen Thymian und eine Schote Spanischen Pfeffers, sowie einige Schalotten, füllt alle diese Kräuter in eine Weinflasche und gießt sie mit scharfem Bordeaux-Weinessig voll. Diese Flasche stellt man 3 Wochen vor das Küchenfenster in die Sonne, nach dieser Zeit schüttet man den Essig durch ein Tuch und füllt ihn in kleine Flaschen. Gewöhnlichen Weinessig kann man nun auf dieselben Kräuter in die Flasche füllen, man läßt ihn abermals 3 Wochen stehen; dieser Essig bekommt auch noch einen kräftigen Geschmack und kann zum täglichen Gebrauch verwendet werden.

52. Estragon-Sauce.

4 hartgekochte Eigelb verrührt man, nachdem sie fein gehackt sind, mit einigen Löffeln voll von dem vorher beschriebenen Kräuteressig, gibt Pfeffer und Salz, Provenceröl und sauren Rahm hinzu, und reicht die Sauce zu kaltem Fleisch oder Sülze.

53. Essig-Gurken.

Recht kleine, grüne Gurken reibt man sauber ab und legt sie 8 Tage in Bieressig und Salz. Nach dieser Zeit legt man sie lagenweise in einen Steintopf, nämlich eine Lage Gurken und darauf Lorbeerblätter, einige Nägelchen, Pfefferkörner, geschnittenen Meerrettig, Senfsamen und Fenchel. Guten Weinessig kocht man und schüttet ihn heiß über die Gurken. Am folgenden Tage legt man ein Stück Schiefer darüber und zwei Stückchen Holz übers Kreuz, die man fest an den Topf andrückt, damit die Gurken von dem Essig bedeckt bleiben und bindet den Topf zu.

F.

54. Fisch in Gelee.

Salm, Hecht, Zander, kurz die meisten Fische kann man hierzu verwenden. Nachdem die Fische gekocht sind, entgrätet man sie, legt sie in die Fischbrühe zurück und läßt sie hierin erkalten. Dann kocht man einige Zwiebelscheiben mit einem Glas voll Weißwein, weißen Pfefferkörnern, einigen Scheibchen Zitrone, einem Lorbeerblatt, gießt von der Fischbrühe hinzu und schüttet dies durch ein Sieb. Dann rechnet man auf 1 Liter Flüssigkeit 16 Blatt, 35 Gramm, weiße Gelatine und schmeckt das Gelee mit ein wenig Estragonessig ab. Den Fisch zerteilt man in platte Stücke, legt ihn in eine etwas tiefere Schüssel, gibt von der Flüssigkeit darüber, läßt dies erstarren, legt dann große Geleestücke in die Mitte und verziert den Fisch mit Kapern und Zitronenscheiben. Man kann den Fisch auch in eine Form füllen und gestürzt servieren. Man reicht eine Mayonnaisensauce dazu.

55. Fisch-Salat.

Hierzu kann man sehr gut übrig gebliebenen Fisch verwenden. Braucht man aber eine große Portion, so nimmt man verschiedene Fischsorten, z. B. Salm, Hecht, Seezungen, Kabeljau und Turbot. Auf 20 Personen rechnet man 6 Pfund Fisch. Nachdem die Fische (Salm kocht man allein) in Salzwasser, dem man einige Zitronenscheiben und Pfefferkörner zugesetzt, gekocht sind, entgrätet man sie, teilt sie in kleine Stücke, und vermischt sie mit einer guten Mayonnaise. Dann richtet man den Fisch auf einer Schüssel erhöht an, und verziert ihn mit Kapern, hartgekochten Eiervierteln, und Salatblättern.

56. Fisch-Sauce.

250 Gramm Butter, 2 Eßlöffel voll Wasser, ein gestrichener Eßlöffel voll Mehl, dies läßt man langsam auf dem Feuer vergehen, und rührt darin, bis es anfängt zu kochen, dann nimmt man es schnell vom Feuer, gibt etwas Salz an die Sauce und serviert sie gleich zu abgekochtem Fisch.

57. Fleisch-Gelee (schnell bereitet).

20 Gramm weiße Gelatine löst man in einem Liter guter klarer Fleischbrühe auf, gibt einen Teelöffel voll Fleischextrakt, etwas Maggi-Suppenwürze und einen Guß weißen Wein daran. In dieses Gelee kann man alle Arten Fleisch einlegen. Zuerst legt man die Form mit Zitronenscheibchen und Scheiben von hartgekochten Eiern aus, gibt das Fleisch darauf, und schüttet dann die Form voll Gelee. Diese Portion Gelee ist für 2 größere Formen berechnet.

58. Fleisch-Pastete (kalt).

4 Pfund zartes Kalbfleisch oder Rinderlende schneidet man in zierliche Stücke und legt das Fleisch mit einigen

Zwiebeln 24 Stunden in Essig. 1 Kilo Schweine- oder Kalbfleisch hackt man mit Speck recht fein, und legt es auch in Essig. Dann knetet man einen Pastetenteig von 500 Gramm Mehl, 250 Gramm Butter, Salz und $^1/_4$ Liter Wasser. Hiermit belegt man die länglich, viereckige Blechform, die man zu dieser Pastete durchaus braucht, $^1/_2$ Centimeter dick, oben läßt man den Teig ein Stück über die Form stehen. Den Boden der Form legt man mit Speck aus. 50 Gramm entgrätete Sardellen hackt man fein und mischt sie unter die Kalbfleischfülle, gibt gehackte Schalotten, 4 Eidotter, in Scheibchen geschnittene Gurken und Morcheln dazu, und füllt lagenweise Fleisch und Farce in die Form. Ist diese gefüllt, so legt man einen Deckel von Teig darüber, bestreicht die Ränder mit Wasser und drückt sie fest aufeinander. In der Mitte des Deckels macht man ein Loch, legt ein Viereck von Butterteig darüber, bestreicht die Pastete mit verkleppertem Ei und läßt sie in mittelheißem Ofen 1 $^1/_2$ Stunde backen. Ist die Pastete schon gelblich und aufgegangen, nimmt man das Teigviereck in der Mitte ab, damit der Dampf entweichen kann. Vom Abfall des Fleisches und den Knochen kocht man eine gute Brühe, klärt sie mit einem zerklopften Ei samt den Eierschalen und schüttet den abgekühlten Aspik, der aber noch flüssig sein muß, durch die Öffnung in die Pastete, die man kalt werden läßt und dann erst aus der Form stürzt. Später verziert man sie schön mit Petersilie und rot und weißem Gelee.

59. Fleisch-Pastetchen.

Blätterteig rollt man $^1/_2$ Centimer dick aus, sticht runde Böden aus, eine Hälfte läßt man so groß, die andere Hälfte sticht man mit einem kleinen Ausstecher nochmals aus. Die kleine Mitte benutzt man zum Deckel und die ausgestochenen Ränder setzt man, nachdem man den Rand der Böden mit verklopftem Ei bestrichen hat,

darauf. Deckel und Ränder bestreicht man gleichfalls mit Ei und läßt die Pastetchen in heißem Ofen flott backen. Diese Pasteten füllt man mit Ragout von Kalbsmilch.

60. Fleisch-Pfannkuchen.

Man rechnet auf jedes Ei 15 Gramm Mehl. Zu diesen Kuchen nimmt man 4 Eier, 4 Eßlöffel Mehl. Zuerst rührt man die Eidotter mit Mehl, Milch und Salz tüchtig durcheinander, knapp 1/2 Liter Milch rechnet man dazu, zuletzt mischt man den steifen Schnee der Eier darunter. Von dieser Masse backt man 2 Kuchen und belegt den ersten mit folgender Fülle: Gewöhnlich nimmt man übriggebliebenes Fleisch, hackt es mit Zwiebeln und Petersilie fein, gibt, wenn man sie hat, Bratensauce, sonst nur Butter und in Fleischbrühe aufgelösten Fleischextrakt dazu, tut Pfeffer und Salz daran, sowie 2 Eigelb, und läßt die Masse dann aufkochen. Hat man den ersten Kuchen bestrichen, so legt man den zweiten darüber, und gibt ihn heiß zu Tisch. Man kann das Fleisch auch in den Kuchenteig rühren, und dann ganz dünne plinsenartige Kuchen backen. Den erstgenannten Kuchen, ebenso wie die Plinsen, bestreut man mit geriebenem Parmesankäse.

61. Fleisch-Pudding Nr. I.

125 Gramm Butter rührt man schaumig, gibt 9 Eigelb, 375 Gramm gehacktes mageres Rindfleisch, 375 Gramm gehacktes Schweinefleisch dazu, außerdem drei geriebene Zwiebeln, Pfeffer, Salz, eine kleine Messerspitze gestoßene Nägelchen und Muskatnuß. Dies verrührt man tüchtig, alsdann kommt 1/4 Liter Milch dazu, 9 gestoßene Zwiebäcke, ein ganzes Ei und zuletzt wird der steife Schnee der 9 Eier daruntergerührt. Nun streicht man eine Puddingform, ebenfalls den Deckel, gut mit Butter aus, streut Zwieback durch und füllt die Masse in die Form. Diese läßt man in kochendem Wasser stehend zwei Stunden

langsam kochen und stürzt den Pudding, den man mit folgender Sauce serviert:

Pilze oder Champignons dämpft man in Butter, gibt etwas Mehl und Fleischbrühe dazu, schmeckt die Sauce mit etwas weißem Wein und 1 Teelöffel Essig ab, tut ein wenig Gewürz hinzu und reicht sie extra in einer Saucière. Der Pudding ist für 8—12 Personen berechnet.

62. Fleisch-Pudding Nr. II.

500 Gramm Rindfleisch, 500 Gramm Schweinefleisch, 250 Gramm Nierenfett, alles fein gehackt. 3 abgeriebene Brödchen weicht man in Wasser ein, drückt sie fest aus und rührt sie mit einer fein gehackten Zwiebel und einem Ei dick Butter über dem Feuer ab, dazu gibt man 4 Eidotter, Pfeffer, Salz und etwas Muskatnuß. Den Eierschnee rührt man zuletzt darunter und kocht den Pudding in mit Butter bestrichener und mit Weckmehl ausgestreuter Form eine gute Stunde im Wasserbade.

Man reicht folgende Sauce dazu: 100 Gramm Butter läßt man mit etwas Milch auf dem Feuer zergehen, tut ein Glas weißen Wein, Senf, Kapern, Zitronenscheiben, und 75 Gramm gehackte Sardellen sowie die Milch von 2 Heringen hinzu, gießt soviel Fleischbrühe zu, wie man Sauce zu haben wünscht, rührt ein Teelöffelchen voll Kartoffelmehl, mit Wasser angerührt, dazu, läßt die Sauce eben durchkochen und schüttet sie durch ein Sieb.

63. Fleisch-Saft für Kranke.

Man nimmt 500 Gramm gutes Rindfleisch ohne Fett, schneidet es in kleine Würfel, tut es in einen Beefsteak-Topf, in Ermangelung eines solchen in ein Einmachglas, das man mit einer Schweineblase zubindet, oder endlich in eine Puddingform mit verschließbarem Deckel. Man gibt 3 Eßlöffel voll Wasser und ganz wenig Salz über das Fleisch, und stellt das verschlossene Gefäß in

einen Kessel mit Wasser. Kocht das Wasser ein, so muß man immer etwas kochendes Wasser nachschütten, damit das Gefäß stets bis an den Rand im Wasser steht. 6 Stunden läßt man das Fleisch beständig, aber recht sanft kochen. Von dieser Kraftbrühe gibt man dem Kranken teelöffelweise.

64. Kalt bereiteter Fleisch-Saft. (nach Klenke).

150 Gramm frisches Rindfleisch hackt man fein und legt es in eine Terrine, dann gießt man eine Tasse destilliertes Wasser dazu, ein wenig Salz und 4—5 Tropfen Salzsäure. Nun rührt man mit einem Kochlöffel das Fleisch gut um, läßt es 3 Stunden zugedeckt stehen, tut es in ein Sieb, drückt mit einem Löffel den Saft möglichst heraus, bis man eine Tasse voll Saft gewonnen hat. Dieser Saft läßt sich nur einen Tag aufheben. Man gibt dem Kranken hiervon am besten einen Eßlöffel voll unter die Suppe oder mit einem verrührten Ei vermischt.

G.

65. Gänsefleisch in Gelee.

Die Gänsebrüste läßt man zum Räuchern zurück. Nachdem man die Gans in passende Stücke geschnitten hat, kocht man sie in $^1/_4$ Liter weißem Wein, $^2/_8$ Essig und ebensoviel Wasser, einigen Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Zwiebeln und Salz weich. Ist dies geschehen, so verpackt man das Gänsefleisch in einem großen Steintopf, gießt die durchgesiebte Brühe darüber, die so fett sein muß, daß sich eine feste Fettschicht oben bildet. Am folgenden Tage bindet man den Topf mit Pergamentpapier zu. Dieses Fleisch hält sich Monate lang.

66. Gänseleber-Pastete. (Sehr gut.)

Eine große Gänseleber wird ganz fein geschabt, dazu tut man 2 recht feingeschnittene Trüffeln, drei kleine geriebene Schalotten, etwas Salz und ein wenig gestoßenen Pfeffer. Dies Alles verarbeitet man gut und füllt es in eine irdene Pastetenform. Diese stellt man in ein Gefäß mit lauwarmem Wasser, dann auf den Herd und läßt sie $^1/_2$ Stunde kochen. Wenn die Pastete erkaltet ist, macht man etwas Gänsefett heiß und schüttet es darüber. Die Pastete bleibt in der Form und wird darin serviert.

67. Geflügel-Salat.

Sauber vorgerichtete Hühner und Hähnchen reibt man innen und außen mit Salz ein und kocht sie gar. Wenn sie erkaltet sind, zerteilt man sie, nimmt alle Knochen heraus und schneidet sie in Stückchen; 500 Gramm mageres Kalbfleisch kocht man mit einem Stückchen Butter gleichfalls gar und schneidet es in Würfelchen. Nun bereitet man Mayonnaise Nr. II, setzt einen Teil derselben beiseite, vermischt die übrige mit etwas Fleischbrühe, worin das Geflügel gekocht wurde, und vermengt hiermit die Fleischstückchen. Dann richtet man den Salat erhöht auf einer runden Schüssel an, gießt die Mayonaise darüber, verziert ihn mit Kapern und Scheiben hartgekochter Eier, die man mit dem Backrädchen auszackt, und umgibt ihn mit einem Rande von grünem Salat, den man nur ganz lose mengt, damit die Blätter nicht zerdrückt und unansehnlich werden. — Reichlich für 8 Personen. Man rechnet dazu 4 Hähnchen.

68. Gelee von Kalbsfüßen.

Man nimmt 8 Kalbsfüße und fünf Pfund mageres Rindfleisch. Die Kalbsfüße müssen zuerst 2 Mal mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, und wenn dieses heiß wird, abgeschüttet und zum dritten Male mit kaltem Wasser aufgesetzt werden. Dann kommt das Rindfleisch

erst dazu, ein Eßlöffel voll Salz und ein kleines Bierglas (knapp 1/4 Liter) voll Weinessig. Nachdem man dies abgeschäumt hat, tut man 1 Lorbeerblatt, 12 Pfefferkörner, 2 Scheiben Zitrone, 3 Nägelchen, 1 Zwiebel und 3/4 Flasche weißen Wein dazu und läßt das Ganze 5 Stunden kochen. Das auf der Brühe sich sammelnde Fett muß zuweilen abgenommen werden. Dann siebt man die Brühe durch. Vier sauber abgewaschene Eier schlägt man mit der Schale in ein Gefäß, klopft sie mit dem Besen, bis sie schäumen, tut sie unter die Fleischbrühe und rührt diese langsam um. Wenn sie kochen und man sieht, daß die Brühe klar wird, setzt man den Kessel auf die Seite und läßt ihn 1/4 Stunde fest zugedeckt stehen, damit sich die Eier scheiden. Hierauf schüttet man das Gelee durch ein eingespanntes Tuch, das erste, was heraus fließt, schüttet man wieder in das Tuch zurück, damit die Flüssigkeit ganz klar herauskommt. Später füllt man das Gelee in eine mit Provenceröl ausgepinselte Form und stürzt es kurz vor dem Gebrauch. Dieses Gelee gibt man zu kaltem Reh. Lendenbraten oder Geflügel. Auch kann man das Fleisch mit in die Form zwischen Gelee legen und gestürzt servieren. Kopfsalat, sowie eine Remoladensauce reicht man dann dazu. — Es müssen 3 Liter Brühe sein, wenn man den Wein, sowie die Würze hinzu tut.

69. **Gemüse-Salat** (gemischter).

Blumenkohl, gelbe Rüben, einen Selleriekopf und Petersilienwurzel kocht man, rein gewaschen aber ungeputzt, in Salzwasser weich. Dann schält man die Wurzeln sorglich ab, schneidet Scheiben, sticht sie rund aus und zackt sie mit dem Backrädchen. Die Rosen des Blumenkohls löst man behutsam ab. Zur Spargelzeit nimmt man auch geschälte, 3 Zentimeter lange Spargelstücke. Jede Sorte Gemüse für sich bestreut man mit Salz und feuchtet sie mit Essig an. Grüne kleine Gurken, sowie rote Rüben richtet man auf dieselbe Weise vor. Nun nimmt man eine runde

Kranz- oder flache Stürzform, gießt den Boden mit Gelee aus, läßt dies erkalten, aber nicht ganz fest werden, weil es sonst später abrutscht. Zuerst legt man schuppenförmig Sellerie ein, nämlich so, daß ein Scheibchen immer halb auf dem andern liegt, dann rote Rüben, hierauf Blumenkohl, ferner grüne Gurken und so fort, bis die Form gefüllt ist. In die leeren Zwischenräume läßt man eine Mayonnaise durchsickern, und zuletzt schüttet man halb festes Gelee darauf. Vor dem Einlegen der Gemüse streicht man die Form mit Provenceröl aus. Nimmt man eine Kranzform, so legt man nach dem Stürzen kaltes geschnittenes Fleisch in die Mitte, andernfalls garniert man dasselbe um die gestürzten Gemüse.

70. Gemüse-Reste-Form.

Hierzu nimmt man entweder grünen Kohl, Wirsing, Spinat oder Hopfen, man kann auch Gemüsereste vom Tage vorher benutzen. Man rechnet auf diese Portion 4 Hände voll ungekochtes Gemüse, brüht es ab und hackt es ganz fein.

Dann weicht man 3 abgeriebene Semmeln in Milch ein und drückt sie aus. 250 Gramm Kalbsleber häutet man und wiegt sie mit einigen Fleisch- oder Schinkenresten und 100 Gramm Speck. Eine kleingeschnittene Zwiebel röstet man in 50 Gramm Butter gelb, löst einen Teelöffel voll Fleischextrakt in Wasser auf und rührt alles miteinander, auch das Gemüse, in einer Schüssel zu einem glatten Teig. Zuletzt gibt man noch 2 ganze verklepperte Eier, Pfeffer und Salz zur Masse und so viel Fleischbrühe, daß sie sehr saftig ist, und füllt sie in eine Auflaufform. Dann streut man geriebenes Brod darüber, ebenso reichlich Parmesankäse, legt hie und da Butterstückchen auf und läßt das Gericht im Backofen 1/2 Stunde backen. Die Kalbsleber dämpft man vorher erst in Butter gar und gibt sie darauf zu den Fleischresten. Man reicht eine braune Buttersauce zu diesen Gemüsen.

71. Glacé.

2 saubere Kalbsfüße setzt man mit 3 Liter Wasser aufs Feuer, gibt 3 in Scheiben geschnittene gelbe Rüben, einen Selleriekopf, etwas Petersilienwurzel und drei Zwiebeln hinzu. Diese Flüssigkeit kocht man bis auf ein reichliches $^1/_2$ Liter ein, schüttet die Brühe zuerst durch ein Sieb und filtriert sie dann durch eine Serviette, bis sie klar ist. Dies Glacé verwendet man hauptsächlich zum Verzieren kleinerer Schüsseln. Es ist sehr wohlschmeckend.

72. Goulasch.

1 Kilo gutes Rindfleisch vom Rippenstück schneidet man in würfelige Stücke, tut Salz, 125 Gramm klein geschnittenen Speck und 50 Gramm Butter, eine Messerspitze Cayennepfeffer, 2 geschnittene Zwiebeln und nach Belieben eine Messerspitze voll fein gestoßenen Kümmel dazu. Nachdem dies 2 Stunden gekocht hat, streut man etwas Mehl über das Fleisch, schüttet ein Glas Rotwein und ein kleines Glas Madeira darüber und läßt es noch eine Weile durchkochen.

73. Gurken- und Kopfsalat.

Weil Gurkensalat schwer verdaulich ist, namentlich wenn man ihn in einem Tuche ausdrückt, so ist folgender Salat empfehlenswert, weil er das Gurkenaroma annimmt. Auf 2 große Köpfe Salat rechnet man $^1/_2$ Gurke.. Die in Scheiben geschnittene Gurke bestreut man mit Salz und deckt sie zu. Will man den Salat anmachen, so läßt man das Gurkenwasser ablaufen, knetet 2 kleine gekochte Kartoffeln unter die Gurken, gibt sie zu dem gut ausgeschwenkten Kopfsalat und gibt reichlich Öl, Essig, Pfeffer, Salz und etwas gehackte Petersilie dazu. Kein Blättersalat darf lange stehen, weil er sonst unansehnlich wird.

74. Gurkensalat.

Beim Schälen der Gurken versucht man stets, ob dieselben bitter sind, weil man mit einer bitteren Gurke den ganzen Salat verdirbt. Dann stellt man die Gurkenscheibchen eine Stunde in Salz, drückt sie nach dieser Zeit in einem reinen dünnen Tuche aus, gibt einige Eßlöffel Rahm, Öl, Pfeffer, Salz, gehackte Petersilie und Esdragonessig dazu, und mischt die Gurken gut durch.

75. Gurkensalat. (eingemachter).

Grüne Gurken schneidet man wie zum Salat, salzt sie, läßt sie einige Stunden stehn, gießt das Wasser ab, legt sie auf ein trockenes Tuch und preßt sie behutsam aus. Dann gibt man etwas Provenceröl darüber, legt den Salat in ein Glas, kocht Weinessig, läßt ihn erkalten und schüttet ihn, nachdem man etwas gestoßenen Pfeffer über die Gurken gestreut hat, darüber. Ein bewährtes Mittel, das Schimmeln der Essigkurken zu verhüten, besteht darin, daß man schwarzen Senf in ein Mullläppchen einbindet und dieses zu den Gurken legt.

76. Gurken (russische).

Die Gurken müssen groß, aber nicht reif sein, man schält sie, schneidet sie halb durch, schneidet das Innere mit einem Messer ringsherum los und kratzt es mit einem silbernen Löffel sauber heraus, salzt sie und läßt sie 12 Stunden in dem Salz stehen. Am folgenden Tage trocknet man sie rein aus. Dann kocht man Weinessig mit weißen Pfefferkörnern und einigen Nägelchen, läßt die Gurken vor und nach darin aufkochen und legt sie dann auf eine Schüssel mit Einleger. Hierauf verpackt man sie in einen Steintopf, legt eine Lage Gurken, dann Fenchel, Lorbeerblätter, Meerrettich und Senfsamen darüber, dann wieder Gurken und so fort, bis sie alle verbraucht sind. Den Essig gießt man heiß darüber, legt einen Schiefer mit eingeklemmten Hölzchen

darauf und streut hierüber ein wenig Salicylpulver, wodurch das Schimmeln der Gurken verhütet wird.

77. Gurken-Sauce.

Knapp einen Eßlöffel voll Mehl gibt man mit 50 Gramm Butter aufs Feuer, röstet es darin hellgelb und schüttet Fleischbrühe darüber. 8 kleine Essiggurken schneidet man in Scheibchen, rührt ein Löffelchen Senf in Essig glatt, gibt dies Alles zu der Sauce, kocht sie einmal auf, nimmt sie vom Herd und rührt sie mit 2 Eigelb und 2 Eßlöffel voll geschlagenem Rahm ab. Im Sommer kann man frische Gurken nehmen.

78. Gurken (Schneid).

Man nimmt große ausgewachsene Gurken, die schon anfangen gelb zu werden, schält sie und schneidet ganz feine breite Streifen der Gurke entlang davon herunter, wickelt sie auf Rollen und schneidet sie wie schmale Nudeln. Dann legt man diese Streifchen in einen Einmachtopf, legt Lorbeerblätter und weiße Pfefferkörner dazwischen. Guten Weinessig kocht man, schäumt ihn aus und gießt ihn erkaltet über die Gurken. Die Streifchen eignen sich vortrefflich zum Garnieren der Salate und Fleischschüsseln.

79. Gurken (süße).

3 Pfund Gurken, 750 Gramm Zucker, reichlich 1/4 Liter Weinessig, 8 Gramm weiße Pfefferkörner, 5 Gramm Stangenzimmt.

Die Gurken schält man, nimmt das Innere heraus wie bei den russischen Gurken, trocknet sie ab, läßt sie in gewöhnlichem Essig aufkochen und legt sie zum Abtropfen auf einen Einleger.

Jede Gurkenhälfte schneidet man in der Länge und Breite einmal durch. Dann setzt man den guten Weinessig mit den Gewürzen auf das Feuer, kocht die Gurken

darin einige Minuten, sie dürfen aber nicht weich werden, und legt sie später in Gläser. Den Zuckersirup schüttet man noch warm über die Gurken, sie müssen davon bedeckt sein. Nach einigen Tagen kann man den Saft nochmals aufkochen, unbedingt nötig ist es nicht. Sollte der Sirup nach längerer Zeit die Gurken nicht mehr bedecken, so kocht man etwas neuen Essig mit Zucker. Diese Gurken werden immer besser, man sollte sie erst im zweiten Jahre zur Tafel geben.

H.

80. Hagebutten in Essig.

1 Liter Essig, 750 Gramm Zucker, 5 Gramm Stangenzimmt und einige Nägelchen.

Die sauber ausgekernten Hagebutten kocht man in dem Gewürzessig und Zucker weich, sie müssen aber ansehnlich bleiben, dann nimmt man sie heraus, legt sie in Gläser und läßt den Essig einkochen, ist er siruppartig, so schüttet man ihn über die Früchte und bindet die Gläser zu.

81. Hammelbraten gewärmt.

Braten soll man nur im Wasserbade in der Sauce wärmen, aber Hammelfleisch schmeckt gewärmt nicht gut. Folgende Zubereitung ist dagegen vorzüglich und kann dies Fleisch auf der feinsten Tafel gereicht werden: 100 gr. Butter schwitzt man mit 2 Mehllöffel voll Mehl gelb, schüttet Fleischbrühe und ein Glas Rotwein hinzu, tut Salz und etwas Muskatnuß daran und läßt die Sauce aufkochen. Übrig gebliebene Bratensauce verrührt man mit saurem Rahm und schüttet diese auch zu der Sauce, die man durch ein feines Sieb laufen läßt. Saure, am besten ausgehöhlte Senfgurken schneidet man in Würfelchen, es dürfen nicht zu wenig sein. Dann schneidet man

das Fleisch in möglichst gleichmäßige Stücke und erwärmt dieses mit den Gurken in der Sauce. Beim Anrichten legt man die Fleischscheiben schuppenförmig auf der Schüssel übereinander und schüttet einen Teil der Sauce, die wie Crême sein muß, über das Fleisch. Den Rest der Sauce füllt man in eine Sauciere und reicht sie nebenher. In Schmalz gebackene Kartoffelspeisen serviert man dazu.

82. Hammel-Koteletts, Béarnaise.

Die Koteletts werden mit Pfeffer und Salz eingerieben, einen Augenblick trocken in die Pfanne gelegt, wodurch sie saftiger bleiben. Dann wendet man sie in geschmolzener Butter um und brät sie, besser auf dem Rost oder sonst in der Pfanne, auf jeder Seite 3 Minuten. Vor dem Anrichten wickelt man Papiermanschetten mit Fransen um die Kotelettknöchelchen, setzt sie schuppenförmig rund, daß die Manschetten einen Kranz bilden, auf eine Schüssel und umgibt sie mit Béarnaisesauce.

83. Hammelkeule, wie Reh zubereitet.

Man klopft eine schöne Hammelkeule eine ganze Stunde und nimmt alles Fett von derselben. $^1/_2$ Liter Wasser und $^1/_2$ Liter Essig, einige Lorbeerblätter, Pfefferkörner, eine Zwiebel, ein paar Nägelchen, einige Zitronenscheiben, dies setzt man kalt auf das Feuer und schäumt es ab. Wenn die Brühe kalt geworden ist, legt man die Keule hinein und läßt sie an einem kühlen Orte sechs Tage in der Marinade liegen, man muß sie aber täglich umwenden und mit der Brühe begießen. Nach Verlauf dieser Zeit nimmt man die Keule heraus, trocknet sie gut ab und steckt sie zum Braten an einen Spieß. Besitzt man keinen, so brät man die gutgespickte Keule in der Bratpfanne. Man braucht hierzu 250 Gramm Butter und begießt den Braten fleißig. Vor dem Anrichten gießt man einige Löffel Rahm hinzu

und tut eine Kleinigkeit Mehl und geschnittene Trüffeln an die Sauce, der man ein Gläschen Madeira zusetzt.

84. Hammel-Nierchen

sind besonders als Beilage zum Frühstück beliebt. Die gut gewässerten Nieren trocknet man ab, spaltet sie der Länge nach, aber so, daß sie noch zusammenhalten, spickt sie fein mit geräuchertem Speck und bratet sie, die innwendige Seite zuerst, weil das Auslaufen des Saftes dadurch verhindert wird, in reichlich Butter braun und gar. Auf jedes Nierchen gibt man ein Löffelchen Kräuterbutter und serviert sie recht heiß.

85. Herings-Auflauf.

Drei geschnittene Zwiebeln bratet man in 75 Gramm Butter gelb, gibt 5 Eidotter, 4 fein gehackte Heringe, Muskatnuß und, wenn nötig, noch etwas Salz dazu. Die Heringsmilch verrührt man mit einigen Löffeln voll Rahm, mengt alles gut untereinander, rührt 200 Gramm geriebene, am Tage vorher gekochte Kartoffeln dazu, mischt zuletzt den Eierschnee darunter und füllt die Masse, die sehr saftig sein muß, in die Auflaufform. Dann bestreut man den Auflauf mit Parmesankäse und Weißbrod, legt Butterstückchen darüber und läßt ihn eine Stunde backen. Für 7 Personen ausreichend.

86. Heringe (geröstete.)

Frisch gefangene Heringe schuppt man, nimmt sie aus, wäscht sie und reibt sie mit feinem Salz ein. Hat man einen Rost, so wendet man sie in Provenceröl um und brät sie auf dem Rost. Ist das nicht der Fall, paniert man sie und bäckt sie mit Butter in der Pfanne. — Eine echt englische Beilage zum ersten Frühstück.

87. Herings-Kartoffeln.

100 Gramm Butter läßt man zergehen, gibt einen Eßlöffel voll Mehl dazu, läßt dies etwas braten und löscht es mit soviel Milch ab, daß es eine gebundene Sauce wird. Nun zerrührt man die Milch von 2 Heringen mit 3 Eßlöffeln voll saurem Rahm und schüttet sie an die Sauce. Drei Heringe, sauber zurecht gemacht, schneidet man in kleine Würfelchen und hackt ebenfalls 2 Zwiebeln recht fein. Alles dies mischt man nun behutsam, damit die Kartoffeln, die man mit der Schale gekocht und in dünne Scheiben geschnitten hat, ganz bleiben und serviert die Heringskartoffeln in der Gemüseschüssel. Die Sauce muß wie Crême über den Kartoffeln stehen.

88. Heringe zu marinieren.

Frische Fische nimmt man aus, schuppt sie, wäscht sie ab, bestreut sie mit Salz und läßt sie einige Stunden stehen. Dann trocknet man sie ab, zieht sie durch Provenceröl und backt sie auf beiden Seiten. Hierauf legt man sie in Gläser. Weinessig kocht man mit Zwiebeln und Pfefferkörnern und schüttet den Essig, wenn er erkaltet ist, über die Fische. Die Gläser bindet man mit Pergamentpapier zu.

89. Herings-Pastete.

Zwei frische Salzheringe legt man einen Tag oder über Nacht in frische Milch, häutet und entgrätet die Heringe sorglich und schneidet sie in kleine Würfel. Etwa 25 größere oder 30 kleinere in der Schale gekochte Kartoffeln zieht man ab und schneidet sie, erkaltet, in nicht zu dicke Scheiben. 2 Zwiebeln und 750 Gramm Schinken nebst gutem Speck schneidet man gleichfalls in Würfel. Eine Porzellanauflaufform streicht man mit Butter aus, legt zunächst eine Schicht Kartoffelscheiben in die Form, dann Schinken, Hering und Zwiebelwürfel darüber und

legt Butterstückchen darauf. Dann fängt man wieder mit Kartoffeln an und wechselt ab, bis die Form gefüllt ist. Kartoffeln müssen die oberste Schicht bilden; zuletzt verquirlt man reichlich 1/4 Liter dicke, saure Sahne, würzt sie mit Pfeffer und Salz, schüttet sie über die Masse in der Form und bäckt die Pastete 1 Stunde bei guter Hitze. Für 6—8 Personen ausreichend.

90. Heringssalat.

Gehörig gewässerte und entgrätete Heringe schneidet man würfelig. Desgleichen mit der Schale gekochte Kartoffeln, Kalbsbraten, rote Rüben und einige saure Äpfel, sowie grüne Gurken; je nachdem ob man den Salat fein, oder weniger fein machen will, nimmt man mehr oder weniger Kartoffeln, auch kann man Rindfleisch von einem guten Stück zu einem einfachen Salat verwenden. Nun rührt man die Heringsmilch mit Rahm und mehreren Eidottern an, gibt Provenceröl, Pfeffer und nicht zu viel Salz dazu und ein gutes Teil frischer Fleischbrühe. Man kann nicht angeben, wieviel man von allem nehmen soll; wenn man die Zutaten schneidet, so ist das Verhältnis ziemlich richtig, wenn man Fleisch, rote Rüben 2/8, und Gurken und Äpfel 1/8 rechnet und ebensoviel Kartoffeln nimmt, wie das Übrige zusammen auf einer Schüssel ausmacht. Zu 2 ziemlich großen Salatschüsseln rechnet man 8 Heringe. Hat man Esdragonessig, so setzt man dem gewöhnlichen Essig davon etwas zu. Auch einige hartgekochte Eier gehören zu einem feineren Salat. Ein Eidick Butter verrührt man mit warmer Fleischbrühe und schüttet dies sofort über die geschnittenen Kartoffeln. Nachdem man alles Geschnittene in eine Schüssel getan hat, macht man den Salat mit den vorerwähnten Sachen an, schneidet noch einige Zwiebeln darauf und läßt ihn bis zum folgenden Tage stehen, damit er besser durchzieht. Dann versucht man ihn, ersetzt das Fehlende, füllt ihn in die Salatschüsseln, und verziert ihn mit Geschmack wie

kleine Teppichbeete, wozu man hartgekochtes Eigelb, Eiweiß, rote Rüben, grüne Gurken, alles fein gehackt, verwendet. Diese Portion ist für 18 Personen berechnet. Um die Sache übersichtlicher zu machen, gebe ich nochmals eine kleinere Portion an: 4 Heringe, ein gehäufter Suppenteller voll geschnittene Kartoffeln, ein gestrichener Suppenteller voll geschnittenes Kalbfleisch, 1/2 Teller voll rote Rüben, eine Untertasse voll geschnittene Äpfel, ebensoviel Gurken, hartgekochte Eier und 3 Eßlöffel voll Kapern. Statt den Salat bunt zu verzieren, kann man auch eine Mayonnaise darüber anrichten und ihn mit Krebsschwänzen und aufgerollten Sardellen verzieren. Sehr hübsch sieht gestürzter Heringssalat aus; man gießt zu diesem Zwecke zuerst die Form mit etwas Gelee aus, legt Verzierungen von Ei unten hin, füllt den Salat darauf, stürzt ihn kurz vor dem Gebrauch und garniert ihn mit Petersilie und den übrigen angegebenen Sachen.

91. Herings-Sauce (kalt.)

Zwei Heringe hackt man ganz fein, tut das Gelbe von 4 hartgekochten Eiern dazu, einen Eßlöffel voll kleingehackte Petersilie, ebensoviel Kapern, etwas Pfeffer. Alles dies verarbeitet man gut untereinander, gibt 4 Eßlöffel voll Provenceröl und Essig nach Geschmack hinzu. Es muß eine recht gebundene Sauce sein. Man gibt sie zu kaltem Braten.

92. Hasen-Pastete.

Einen jungen Hasen legt man 2 Tage in Essig, häutet ihn sauber und schneidet alle Knochen heraus. Nun teilt man das Fleisch in kleine Stücke und spickt sie recht schön gleichmäßig. Dann macht man folgende Farce: 250 Gramm feingehacktes rohes Kalbfleisch, 250 Gramm Bratwurstfüllsel (das man sich vom Metzger holt), 250 Gramm gehackte Kalbsleber und 250 Gramm gut gewässerte und entgrätete, gleichfalls feingehackte Sardellen vermischt man

mit 2 gewässerten und fest ausgedrückten zerkleinerten Brötchen. Hierzu tut man aus 2 Röhren gewonnenes und geschmolzenes Mark, Pfeffer, Nägelchen, Salz, Muskatnuß, Thymian und 3 ganze Eier. Dann belegt man den Boden der Pastetenform dicht mit Speckscheibchen, füllt einige Löffel voll Farce darauf, tut geschnittene Morcheln oder Trüffeln darüber und legt einige Hasenstücke in die Form. So fährt man fort, Farce und Hasenstücke schichtweise einzulegen, bis die Form gefüllt ist. Obenauf legt man wieder Speckscheiben. Die klein gehauenen Hasenknochen kocht man mit Butter, Zwiebeln und Salz tüchtig aus, gibt noch gute Fleischbrühe dazu und füllt hiervon auf das Fleisch in der Form. Diese deckt man fest zu, stellt sie in einen recht heißen Backofen, dreht die Form zuweilen und läßt die Pastete 2 Stunden backen.

Zu dieser Pastete serviert man Gelee von Kalbsfüßen. Hat man einen schlechten Backofen, sodaß man sich nicht auf die Hitze verlassen kann, so schmort man die Fleischstückchen besser vorher in Butter weich und füllt sie dann erst in die Pastetenform. Statt des irdenen Topfes kann man auch die gebackene Teigform der früher beschriebenen Fleischpastete nehmen.

93. Hasenpfeffer.

Die Vorderläufe, ferner Hals, Brust, Lunge, Leber und der sauber ausgenommene Magen, alles wäscht man tüchtig ab und legt dies einige Tage in halb Rotwein und Essig. Will man Blut verwenden, so konserviert man dies durch einen Zusatz von Essig, indes kann man es nur wenige Tage aufheben. Dann kocht man die Stückchen in Butter, Salz, Pfeffer, Zitronenscheiben und Wasser gar. Von Butter und einem Löffel Mehl macht man braun geröstetes Mehl, dies tut man mit etwas Kirschsaft und Johannisbeergelee an die Sauce. Hat man das Blut aufbewahrt, rührt man auch hiervon an das Ragout. Liebt man das Süße nicht, so läßt man Saft und Gelee

fort und gibt etwas von der Brühe, worin die Stücke mariniert wurden, zur Sauce.

94. Hecht, gebratener mit Sauerkraut. (Sehr gut.)

Das Sauerkraut wird wie gewöhnlich zubereitet, es darf aber nicht viel Brühe darauf stehen. Nun spickt man einen Hecht und bäckt ihn in der Pfanne mit Butter gar. Hierauf entgrätet man ihn, teilt ihn in Stückchen, legt ihn nochmals in die Pfanne, gießt 1/2 Liter süßen Rahm darüber und läßt ihn aufkochen. Dann streut man Weckmehl in die Auflaufform, legt zuerst ganz fein gehackten Speck auf den Boden, dann eine Lage Sauerkraut, hierüber Fisch und so fort, die letzte Lage muß Fisch sein. Die Rahmsauce gibt man darüber, streut Weckmehl oben hin, legt Butterstückchen darauf und läßt den Auflauf eine Stunde backen.

95. Hecht in Eier-Sauce.

Man macht ein Füllsel von 100 Gramm gehacktem Speck, 4 Zwieback, 2 ganzen Eiern, tut Salz, Muskatnuß und etwas Zitronenschale dazu und füllt dies in den sauber ausgenommenen Hecht. Dann setzt man den Fisch mit reichlich Butter in den Backofen, bestreut ihn mit halb Zwieback und Mehl und läßt ihn schön gelblich braten. Hierzu bereitet man folgende Sauce:

100 Gramm Butter läßt man mit Zwiebeln und einem Eßlöffel voll Mehl schwitzen, löscht es mit 1/4 Liter Fleischbrühe ab, gibt einige Zitronenscheiben hinein, läßt die Sauce durchkochen und rührt sie mit 3 Eidottern ab. Den Hecht legt man auf eine Schüssel mit der Butter, worin er gebraten wurde.

96. Hefenteig.

500 Gramm Mehl, 125 Gramm Butter, 1/4 Liter Milch, 2 Eier, etwas Salz und 20 Gramm Hefe. Zuerst

macht man von etwas Mehl, Milch und der Hefe einen Vorteig. Erst wenn er gegangen ist, gibt man die übrigen Zutaten, sowie das erwärmte Mehl hinzu. Die Butter läßt man zergehen und schüttet sie lauwarm zu dem Teig. Dann läßt man den gut verarbeiteten Teig, mit einem Tuche zugedeckt, nochmals gehen, bis er gut um die Hälfte gestiegen ist. Dann formt man Brötchen, die als Tafelbrötchen besonders gut sind, oder beliebige andere Sachen daraus.

97. Himbeer-Sauce mit Senf.

Diese schnell bereitete Sauce ist besonders wohlschmeckend zu kaltem Wild oder Hammelbraten.

Man nimmt etwa 1/2 Tasse voll guten Senf und rührt soviel Himbeersaft hinzu, daß die Sauce ganz rund ist. Auch kann man, um den Geschmack etwas zu mildern, einige hartgekochte, ganz fein geriebene Eidotter mit darunter rühren.

98. Hopfensalat.

Man nimmt die jungen Schößlinge, ehe sich die Blätter entwickeln, und kocht sie in Salzwasser ab. Dann rührt man eine Sauce von 2 rohen Eidottern, etwas süßem Rahm, Provenceröl, Pfeffer und Essig und mengt die Hopfenkeime behutsam in der Sauce an.

99. Hühner in Teig.

Nachdem die Hühner oder Hähnchen in Butter gar gebraten sind, läßt man sie kalt werden und schneidet sie in hübsche Stücke; wo es möglich ist, entfernt man die Knöchelchen. Dann taucht man die Stücke in Klare und backt sie in heißem Fett goldgelb aus. Diese Art, Geflügel zu präparieren, eignet sich besonders zu Picknicks oder auf Reisen.

100. Hummer-Salat.

Den Inhalt einer Büchse Kronenhummer legt man einige Minuten in frisches Salzwasser. Dann legt man die Scheeren kranzförmig an den Rand der Schüssel und richtet das Übrige erhöht in der Mitte an. Nun verliest man Kopfsalat und kocht 8 Eier nicht zu hart, schneidet sie in Viertel und macht den Salat ganz leicht an, damit er nicht zerdrückt wird. Um die Mitte richtet man Salat an und garniert die Eierviertel hinein. Zwischen die Scheren, die in Zwischenräumen aufgelegt sind, gibt man gleichfalls kleine Salathügel und verziert sie mit Eiern. Eine roh gerührte Majonnaise serviert man dazu in der Sauciere.

J.

101. Indisches Allerlei.

Das Innere des Weißkrautkopfes, das man beim Einmachen des Sauerkrautes mit dem Bohrer aussticht, schneidet man in $^1/_2$ cm dicke Scheiben (alles holzige entfernt man selbstverständlich) und kocht sie in Wasser und Essig halb weich. Dann sticht man sie mit einer kleinen Blechform aus, legt sie in eine Terrine, streut eine Messerspitze Cayennepfeffer und 15 Gramm frisch pulverisierten Ingwer darüber und läßt sie über Nacht stehen. Am folgenden Tage wiegt man die Krautstückchen und nimmt ebensoviel Zucker, taucht den Hutzucker in Essig ein und schüttet so viel Wasser in den Einmachkessel, daß die Stückchen davon bedeckt sind. Man kocht sie, bis sie klar sind und sich durchstechen lassen; weich dürfen sie aber nicht sein. Hat man alles gekocht, legt man die Förmchen in einen Ingwertopf und läßt die Flüssigkeit zum Klären durch ein Haarsieb laufen. Dann stellt man

sie wieder aufs Feuer und schneidet 125 Gramm Pomeranzenschale und 125 Gramm Zitronat in kurze breite Stückchen, läßt diese in der Brühe aufkochen und legt sie zu den Sachen in den Ingwertopf. Sehr gut läßt sich der im Ingwertopf zurückgebliebene, kräftige Sirup hierzu verwenden. Nachdem man die Flüssigkeit, worin man die Stückchen gekocht, tüchtig eingekocht hat, vermischt man sie mit dem echten Ingwersirup und schüttet sie über das Eingemachte. (Sehr zu empfehlen). Hat man keinen echten Ingwersaft, so legt man eine Ingwerwurzel mit in den Topf.

102. Ingwer (nachgemachter).

Das rein abgeschälte innere Mark geschossener Salatstauden, so lange es noch zart ist, schneidet man in holperige Stücke und kocht sie in folgender Flüssigkeit: auf 4 Tassen Wasser rechnet man 2 Tassen Zucker, eine Messerspitze Cayennepfeffer und 10 Gramm pulverisierte Ingwerwurzel. 15 Minuten legt man die Stücke in die kochende Flüssigkeit, nimmt sie heraus und wiederholt dies in Zwischenräumen so lange, bis die Stücke klar sind. Dann legt man sie in einen Ingwertopf, kocht neuen Zuckersirup, schüttet die andere Flüssigkeit hinzu und gibt sie über das Eingemachte. Hierauf bindet man Cayennepfeffer und gestoßenen Ingwer in ein Mullläppchen und legt es mit in den Ingwertopf, sodaß der falsche Ingwer scharf wie echter schmeckt. Auch hierzu ist übrig gebliebener echter Ingwersirup vortrefflich.

103. Jugenheimer Grün-Sauce.

Man wiegt 2 Hände voll Salat, einerlei, von welcher Art, wie man ihn gerade hat, wiegt ebensofein grünen Kräuter-Schnittlauch, Borasch, Pimpinelle, Esdragon, von jeder Sorte etwa eine halbe Handvoll, und 2 hartgekochte Eier. Dies alles vermischt man mit 1 Tasse voll saurem

Rahm und einer Tasse Dickmilch, Salz und Essig nach Geschmack, und nach Belieben tut man noch etwas Senf dazu. Im Frühjahr kann man ein paar gewiegte rote Rüben, im Spätsommer eine frische, kleine geschnittene Gurke unter die Sauce rühren, was sehr gut daran schmeckt. (Vorzüglich zu Rindfleisch oder kaltem Fleisch). Sehr wohlschmeckend ist es, wenn man kaltes Rind- und Schweinefleisch in kleine Würfel schneidet und unter die Sauce mengt.

104. Irish Stew.

500 Gramm mageres rohes Hammelfleisch schneidet man in fingerlange Stücke, nachdem es tüchtig geklopft wurde, dann reibt man das Fleisch mit Pfeffer und Salz ein. Rohe geschälte Kartoffeln schneidet man in Scheiben. Das Innere eines Kopfes Weißkraut wird zerkleinert. Nun streicht man eine Puddingform mit Butter aus, legt abwechselnd eine Lage Kartoffeln, Fleisch und Weißkraut hinein, streut Salz und eine klein geschnittene Zwiebel dazwischen, bis die Form gefüllt ist. Zuletzt gießt man eine Tasse gute Fleischbrühe, in der man ein Stück Butter schmelzen läßt, darüber, legt einige der zurückgelassenen Krautdeckblätter darauf, schließt die Form und läßt sie 3 Stunden im Wasserbade beständig kochen.

105. Jus-Stand.

Den Boden eines Suppenkessels belegt man mit Speckscheiben, hierauf legt man eine Schicht Zwiebelscheiben, darüber 500 Gramm in Scheiben geschnittenes Ochsenfleisch, Abfälle von sonstigem Fleisch oder Wild und gießt 2 Tassen voll Wasser darüber. Dies läßt man $^1/_2$ Stunde braten, setzt es dann vom Feuer zurück und läßt es gelinde schmoren. Steht das Fett über der Brühe, so nimmt man es ab, füllt leichte Fleischbrühe oder Wasser nach, tut gelbe Rüben, Sellerie, Porreestangen und Petersilienwurzel hinzu, läßt es kochen, schäumt es ab und stellt das Ganze zurück auf

den Herd, wo man es noch 3 Stunden langsam kochen läßt. Das Jus muß gut zugedeckt an einem kühlen Orte aufbewahrt werden und wird zur Aushilfe an Suppen und Saucen verwandt.

K.

106. Kalbfleisch-Bällchen.

Man hackt gebratenes Kalbfleisch soviel, daß ein Suppenteller flach gestrichen damit angefüllt ist, ebenso ein Kalbsnierchen und eine Zwiebel. 3 Eßlöffel voll Mehl dünstet man in Butter, gießt Fleischbrühe hinzu, tut Pfeffer, Salz und Muskatnuß daran, nebst 4 Eigelb und läßt diese Sauce eben durchkochen. Dann schüttet man das Fleisch in die Sauce, rührt es darin gut um und läßt es auf einer Schüssel erkalten. Ist dies geschehen, formt man von der Masse runde Bällchen, wälzt sie in Ausbackklare um und bäckt sie, schwimmend in Fett, goldgelb. Petersilie backt man mit aus und garniert die Schüssel mit derselben.

107. Kalbfleisch mit Morcheln.

Eine schöne Scheibe Kalbfleisch von der Keule, etwa 3 Pfund, klopft man ein Weilchen, salzt und spickt sie fein. Dann läßt man 125 Gramm Butter in der Kasserolle braun werden, schneidet 2 Zwiebeln hinein, gibt 2 Lorbeerblätter, 4 Nägelchen, etwas Fleischbrühe und einen Eßlöffel voll Kräuteressig dazu, hierhinein legt man das Fleisch und läßt es langsam gar schmoren. Man versäume nicht, das Fleisch häufig zu begießen. Butter und etwas Mehl röstet man in einem Pfännchen braun (übrigens muß man braunes Mehl stets in der Küche vorrätig haben), löscht dies mit Bouillon ab, gibt ein Weinglas voll Madeira oder weißen Wein, sowie eine Hand voll gut ge-

wässerte Morcheln dazu; diese Sauce läßt man $^1/_2$ Stunde kochen, rührt die Brühe, worin das Fleisch geschmort wurde, auch daran, schmeckt die Sauce mit Salz und dem Saft einer halben Zitrone ab, schneidet das Fleisch in glatte, schöne Scheiben und richtet es in der Sauce an.

108. Kalbfleisch-Ragout.

750 Gramm reines Kalbfleisch von der Brust schneidet man in kleine Stücke und wässert sie eine Stunde in kaltem Wasser. Dann setzt man das Fleisch mit Wasser bedeckt auf das Feuer, schäumt dasselbe rein ab, tut reichlich 50 Gramm Butter, ein paar Zitronenscheiben, Salz, sowie 1 Zwiebel dazu, streut einen Kochlöffel Mehl darüber und läßt das Fleisch langsam 2 Stunden kochen.

Vor dem Anrichten rührt man 2 Eidotter und etwas weißen Wein an die Sauce. Dieses Ragout, dem man frische, oder ein Büchschen Champignons hinzufügt, kann man auch zum Füllen der Pasteten verwenden. Hahnen-Ragout zu Pasteten bereitet man auf dieselbe Weise. Wünscht man das Ragout der Abwechslung wegen rosa zu haben, so setzt man einige Löffel voll Krebsbutter hinzu.

109. Kalbfleisch-Roulade.

Hierzu nimmt man das Nierenstück, nachdem alle Knochen herausgenommen sind. Das Nierchen hackt man fein, vermischt es mit 250 Gramm Bratwurstfüllsel, tut 4 ganze Eier, einige gewiegte Schalotten, Pfeffer und Salz dazu und bestreicht das Nierenstück, nachdem es gut gesalzen ist, mit diesen Füllsel. Dann rollt man das Fleisch recht fest auf, umwickelt es, bindet es fest zu und näht die obere und untere Seite zu, damit nichts von dem Eingefüllten entweichen kann. In einen Fleischtopf gibt man halb Essig und Wasser, Zitronenscheiben, ganze Pfefferkörner und einige Lorbeerblätter, legt das Fleisch hinein und kocht es in $1^1/_2$ Stunde gar. Dann nimmt man es aus der Brühe,

schneidet es, erkaltet, in glatte Scheiben, und reicht eine kalte Senfsauce dazu.

110. Kalbshirn-Schnitten.

Ein Kalbsgehirn läßt man einige Stunden in kaltem Wasser ausziehen. Dann setzt man es auf das Feuer bis es heiß geworden ist, nun zieht man die Adern behutsam heraus und kocht das Gehirn in kochendem Wasser ab, damit es recht weiß wird. Nach 1/4 Stunde nimmt man es heraus. Man schneidet das Gehirn in kleine Stückchen, rührt 1 eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Brödchen, fein gehackte Petersilie, 1 Schalotte, 2 ganze Eier und etwas Muskatnuß dazu. Weißbrotschnitten bestreicht man zuerst mit Butter, dann mit etwas Weckmehl, das man mit einem Gelbei und Rahm zu einem Brei verrührt hat, streicht die Hirnmasse darüber und backt die Schnitten nur von unten in einer Pfanne hellgelb. — Gleichfalls schön von Geschmack sind Kalbshirne, präpariert auf die oben angegebene Weise, abgetrocknet in Klare getaucht und schwimmend in Fett ausgebacken.

111. Kalbskopf mit braunem Ragout.

Ein vom Metzger rein abgebrühter Kalbskopf wird ausgebeint und das Gehirn ausgelöst. Man setzt ihn mit kaltem Wasser auf, das man langsam zum Kochen bringt, und kühlt ihn dann in kaltem Wasser wieder ab. Dann schneidet man ihn in Stücke, setzt ihn mit Wasser, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, etwas Essig, reichlich Salz nebst einigen Pfefferkörnern auf das Feuer und läßt ihn 2 1/2 Stunde kochen. Das Hirn kocht sich schneller weich und muß früher herausgenommen werden.

100 Gramm Butter röstet man mit 150 Gramm Mehl gelb, tut 2 geschnittene Zwiebeln, gute Fleischbrühe, ein Weinglas Rotwein, Zitronensaft, Salz und ein Glas Madeira dazu, läßt die Sauce 1/4 Stunde kochen und gibt vor dem Anrichten eine Hand voll gut gewaschene, geschnittene

Morcheln, etwas Cayennepfeffer, einige hartgekochte, in Scheiben geschnittene Eier und, nach Belieben, kleine Gurkenscheibchen und Kapern dazu. Will man das Ragout zu einer Gesellschaft geben, so kann man es durch Kalbszungen und Kalbsmilch, die man vorher in Butter und Wasser gar kocht, vergrößern und nimmt dann die doppelte Portion der angegebenen Sauce.

112. Kalbsleberkuchen.

Eine abgehäutete Kalbsleber bäckt man recht fein. Drei feingeschnittene Zwiebeln dämpft man in Nierenfett weich. Abgeriebene Brödchen weicht man in Wasser ein, drückt sie fest wieder aus und wiegt sie, es müssen 200 Gramm sein. 200 Gramm Butter läßt man zergehen, tut die Leber, Brot und Zwiebeln, Pfeffer, Salz, 3 Eidotter und 2 ganze Eier dazu und rührt dies Alles gut untereinander. Nun läßt man Butter in der Pfanne zergehen, schüttet die Masse hinein, verteilt sie gleichmäßig und backt den Kuchen in mittelheißem Ofen 1 1/2 Stunde. Man muß Sorge tragen, daß der Kuchen genügend Oberhitze hat. Die untere Hitze kann man dadurch mildern, daß man Sand in den Backofen legt und den Kuchen auf einen Dreifuß stellt. Folgende Sauce reicht man dazu: In 100 Gramm Butter dämpft man 175 Gramm Mehl und 3 geschnittene Zwiebeln braun, löst dies mit einem Glas Weißwein und Bouillon auf, tut etwas Fleischextrakt hinzu, läßt die Sauce durchkochen, schmeckt sie gehörig nach dem Salz ab, schüttet sie durch ein Sieb und schärft sie mit etwas Zitronensaft und einer Kleinigkeit Cayennepfeffer ab.

113. Kalbsmilch (gespickte).

Nachdem man die Kalbsmilch blanchiert und ausgeschäumt hat, legt man sie in kaltes Wasser, macht alles Häutige ab, schneidet sie in gleichmäßige Stücke, spickt sie recht fein mit gutem Speck, kocht sie in 1/2 Stunde in Coulis

und einem Stück Butter gar und gibt sie mit der Sauce, die mit Krebsbutter vermischt ist, zu Tisch. Statt dessen kann man die Kalbsmilch auch mit Ei und Weckmehl panieren und sie schwimmend in Fett ausbacken. In diesem Falle gibt man sie als Beilage zum Gemüse.

114. Kalbsmilch-Auflauf.

Blanchierte Kalbsmilch kocht man 1/4 Stunde in Fleischbrühe, kühlt sie in kaltem Wasser ab und entfernt alles Häutige, dann schneidet man sie in Stückchen und kocht sie in folgender Sauce 1/4 Stunde.

Man schwitzt 150 Gramm Mehl in 100 Gramm Butter, tut etwas weißen Wein, Zwiebeln, Salz und Fleischbrühe dazu, läßt die Sauce durchkochen und gibt vor dem Anrichten 2 Eigelb und eine kleine Büchse Champignons dazu. Von 6 ganzen Eiern, die man gut verquirlt, bäckt man flott zwei kleine Omelette, legt eines unten in die Auflaufform, füllt das Ragout darauf, legt das zweite Omelette darüber und gibt das Gericht gleich zu Tisch.

115. Kalbsnieren.

Die Kalbsnieren müssen einige Stunden gewässert werden, dann spickt man sie fein und kocht sie in etwas Mehl mit Butter und Wasser gar. Hierauf schneidet man sie in Stückchen, gibt eine Trüffel-Sauce dazu und garniert sie mit Blätterteig-Schnittchen.

116. Kaleidoskop.

Gekochter Schinken, rote Zunge, Gänseleberwurst, Cervelatwurst, Schwadenmagen, von jeder Sorte 125 Gr. und 2 gebratene Tauben.

Die Tauben schneidet man in Stückchen und nimmt die Knochen heraus, die andern Sachen schneidet man in würflige Stückchen. Dann kocht man 3 Eier hart und schneidet sie in Scheiben. Nun löst man in 1 Liter Wasser

10 Gramm Liebigs Fleischextrakt auf, tut einige Zitronenscheiben, gelbe Rüben, Sellerie, weiße Pfefferkörner und 1 Eßlöffel voll Essig und Salz dazu, läßt dies Alles 1 Stunde kochen, schüttet die Brühe durch ein Sieb und füllt Fleischbrühe nach, damit das Liter voll ist. In dieser Flüssigkeit, die man wieder auf den Herd stellt, läßt man 45 Gramm halb rote, halb weiße Gelatine zerkochen.

Nun legt man eine Kranzform behutsam mit den Eiern aus, streut Kapern und grüne Gurkenscheiben dazwischen, gibt Fleisch darüber, ebenso den Inhalt einer kleinen Büchse Champignons, die man gut abtrocknen läßt, und fährt so fort bis Alles verbraucht ist.

Die Flüssigkeit füllt man durch ein Mullläppchen in die Form, daß sie bis an den Rand gefüllt ist.

Nach dem Stürzen richtet man in der Mitte einen saftigen, mit Mayonnaise beträufelten grünen Salat an und reicht außerdem eine Mayonnaisen-Sauce dazu. Für 8 Personen.

117. Kapern deutsche.

Die teueren ausländischen Kapern lassen sich durch einheimische Blütenknospen ersetzen. Im Frühling, wenn die Knöpfe noch ganz klein sind, sucht man dieselben von Pfriemenkraut Indianischer Kresse und Dotterblumen, an manchen Orten Kuhblumen genannt. Die Knospen der letzteren eignen sich am besten zu Kapern, weil sie am ähnlichsten wie die ausländischen schmecken. Man kocht etwas Weinessig mit Salz, läßt die Knospen ein Weilchen kochen, sollten einige schon zu dicke Exemplare platzen und durch ihre gelben Blütenblätter die Unechtheit verraten, entfernt man sie. Dann kühlt man sie ab, kocht frischen Weinessig; ist dieser völlig erkaltet, schüttet man ihn über die Kapern und hebt sie in verkorkten Gläsern auf. Verwendet man sie an Ragout und anderen warmen Speisen, so rührt man sie erst unter das fertig gekochte Gericht.

Daß man von den Blättern der Dotterblume, sowei den anderen oben angegebenen Pflanzen, auch von jungen Brennnesseln, ein wohlschmeckendes Gemüse, wie Spinat zubereitet, herstellt, dürfte bekannt sein.

118. Karpfen in brauner Sauce.

Den sauber geschuppten und ausgenommenen Karpfen setzt man mit Wasser und einigen Zwiebeln, sowie reichlich Salz kalt auf; wenn das Wasser durchgekocht hat, wird er gar sein. Dann nimmt man die Gräten behutsam heraus und teilt den Fisch in hübsche Stücke, die man in folgender Sauce anrichtet:

Ein Ei dick Butter läßt man zergehen, gibt eine Handvoll klein geschnittene Zwiebeln dazu, schüttet ein Wasserglas voll Wasser und ebensoviel roten Wein darüber, tut ferner einige Nägelchen, Salz, Pfeffer, Citronenscheiben und braunes Mehl hinzu und läßt alles eine halbe Stunde kochen. Dann schüttet man die Flüssigkeit durch ein Sieb, rührt einige Teelöffel voll Johannisbeergelee oder Kirschsaft, sowie etwas Esdragonessig dazu und richtet die Fischstücke in der Sauce an: dieselbe muß recht rund, aber nicht dick sein.

119. Karpfen in Essig.

Man schuppt den Karpfen, wäscht und zerschneidet ihn in kleine Stücke und kocht ihn dann in Wasser mit Essig, weißem Wein, Lorbeerblättern, Nelken, Pfeffer, Salz, Zitronen und Zwiebeln weich. Hierauf legt man ihn in eine Schüssel, kocht die Brühe, es muß 1 ½ Liter sein, mit 2 gut gereinigten Kalbsfüßen ein, läßt sie durch ein Tuch laufen, bis sie klar ist, gießt sie über den Fisch und verziert diesen am folgenden Tage mit Kapern, grünen Gurken und Krebsschwänzen.

120. Kartoffel-Bällchen.

Roh geschälte Kartoffeln kocht man in Salzwasser weich, dann treibt man sie durch ein Sieb oder eine Handpresse, formt länglich Bällchen, paniert sie in Weckmehl und läßt sie in reichlich Butter ganz langsam hinten auf der Herdplatte schön goldbraun backen.

121. Kartoffelbrei in der Form.

Man kocht etwa 10 große, roh geschälte Kartoffeln in Salzwasser gar, treibt sie durch ein Sieb, rührt 60 Gramm zerlassene Butter mit 3 Eidottern, etwas Salz und Muskatnuß zusammen, gibt 375 Gramm von den gekochten Kartoffeln und 125 Gramm verriebenes Weißbrod dazu und rührt zuletzt den steifen Schnee der 3 Eier darunter. Eine Puddingform streicht man mit Butter aus, streut Weck hinein, füllt die Masse in die Form und stellt sie ohne Deckel eine Stunde in einen mittelheißen Backofen. Man serviert den Kartoffelbrei gestürzt.

122. Kartoffeln (ausgeschöpfte).

Man kocht roh geschälte Kartoffeln und stampft sie ganz fein und fest. Dann nimmt man einen kleinen Schöpflöffel, tut etwas flüssige Butter und in Butter gebratenes Weckmehl in denselben und schöpft so tief in die Kartoffeln hinein, daß der Löffel ganz gefüllt ist. Diese kleinen, halbrunden Bälle richtet man bergartig auf einer Schüssel an. Es wird ziemlich viel gebratenes Weckmehl und Butter dazu gebraucht. Man reicht sie zu Ragout oder Sauerkraut.

123. Kartoffeln (gefüllte).

Gleichgroße Kartoffeln mittlerer Größe schält man mit einem Riesenmesser, schneidet sie unten flach, damit sie stehen können, oben schneidet man einen Deckel

ab. Das Innere sticht man mit einem Apfelbohrer aus, so daß nur noch ein festes $^1/_2$ Centimeter dickes Kartoffel-Gehäuse bleibt. Nun hackt man Schinken mit einigen Schalotten fein, auf 125 Gramm Schinken rechnet man 3 Eigelb, 3 Eßlöffel voll süßen Rahm, dies verrührt man gut, es muß eine saftige Fülle sein, tut die Masse in die Kartoffeln, legt das Kartoffeldeckelchen darauf und stellt sie dicht nebeneinander in eine Pfanne. Ein ganzes Ei verkleppert man gut, tut etwas geschmolzene Butter darunter, nimmt einen Pinsel, bestreicht die Kartoffeln mit der Eimasse, streut Parmesankäse darüber und läßt sie in Butter mit etwas Jus durchbacken. Vor dem Anrichten bräunt man sie oben mit einer glühenden Schaufel. In Ermangelung einer solchen nimmt man ein sauberes, recht glühendes Stocheisen.

124. **Kartoffelknopf** (feiner).

Hierzu rührt man 125 Gramm Butter, 500 Gramm tags vorher gekochte, geriebene Kartoffeln, 5 Eier und 4 Weck, welche schön abgerieben sein müssen und dann verzupft und etwas mit Milch angefeuchtet werden. Die Butter rührt man schaumig, gibt zuerst das Brod und das Eigelb vor und nach hinzu, rührt dann die Kartoffeln mit Salz und Muskatnuß und zuletzt den Eierschnee darunter. Eine mit Butter ausgestrichene Serviette füllt man mit der Kartoffelmasse, bindet die Serviette zu und läßt den Knopf in Salzwasser eine volle Stunde kochen. Beim Anrichten stürzt man ihn auf eine Platte und bestreut ihn reichlich mit geriebenem, in Butter gebratenem Weißbrot. Man reicht eine Buttersauce dazu.

125. **Kartoffeln** (gespritzte).

Durch ein Sieb getriebene Kartoffeln bereitet man wie Kartoffelbrei mit einem Stück Butter, aber ohne Milch. Dann gibt man noch 3 Eigelb darunter und Salz, füllt

die Masse in eine Spritze und spritzt ganz kurze kleine Würste in kochendes Schmalz. Zuerst macht man eine kleine Probe, ob der Teig die richtige Konsistenz hat. Man kann die gespritzten Kartoffeln auch in der Pfanne backen.

126. Kartoffeln, klein gebratene.

Man schält Kartoffeln, kocht sie in Salzwasser nicht zu weich, schüttet sie ab, tut sie in die Pfanne mit viel Butter und abgeschöpftem Suppenfett und hackt sie mit dem Messer ganz klein. Kartoffelstücke dürfen nicht mehr zu sehen sein. Dann streut man noch etwas Salz und nach Belieben kleingeschnittene Zwiebeln darüber und schaufelt mit dem Pfannenmesser die Kartoffeln beständig untereinander. Es dauert mindestens 1/2 Stunde, bis die Kartoffeln richtig braun sind, sie dürfen nirgends anhängen und müssen ganz weich bleiben, schlucken freilich sehr viel Butter. Hat man frische Bouillon, kann man vor und nach etwas zuschütten. Richtig zubereitet, sind die Kartoffeln von vorzüglichem Geschmack. Man braucht ein gutes Feuer zum Braten.

127. Kartoffeln-Boulettes.

Man reibt einen Teller voll geschälte, gekochte Kartoffeln, tut 2/3 Teller voll geriebenes Weißbrot, 3 ganze Eier, 50 Gramm geschmolzene Butter, etwas Salz, Muskatnuß und gehackte Petersilie dazu, formt längliche Bällchen von der gut verarbeiteten Masse und bäckt sie, schwimmend in Fett, goldgelb.

128. Kartoffel-Küchelchen.

Roh geschälte, gekochte Kartoffeln treibt man durch ein Sieb, mischt unter 500 Gramm Kartoffeln 75 Gramm Butter, 2 ganze Eier und Salz. Von dieser Masse formt man kleine Kuchen, wälzt sie in geriebenem Käse, bestreicht sie mit verkleppertem Ei und bäckt sie mit Butter im Back-

ofen, oder hinten auf dem Herde in einer Pfanne, schön braun.

129. Kartoffelkuchen (großer).

In der Schale gekochte Kartoffeln zieht man ab; wenn sie ganz kalt sind, reibt man sie. Einen Suppenteller voll Kartoffeln vermischt man mit 100 Gramm geschmolzener Butter, 4 Eidottern, 1 Eßlöffel voll Mehl, Salz, etwas gehackter Petersilie und 1/4 Liter Milch. Zuletzt rührt man den steifen Schnee der Eier darunter. Diese Masse verteilt man gleichmäßig in einer mit Butter versehenen Pfanne und bäckt sie ganz langsam auf beiden Seiten schön braun.

130. Kartoffelnudeln.

250 Gramm in der Schale gekochte Kartoffeln schält man und reibt sie, dann rührt man 100 Gramm gewärmte Butter und 3 ganze Eier nebst 1 Eßlöffel voll saurem Rahm und Salz dazu. Diese Masse verarbeitet man zu einem Teige und tut soviel Mehl darunter, etwa 1—2 Löffel, daß man den Teig welgern kann. Nun rollt man fingerdicke, 5 Centimeter lange Würstchen und bäckt sie in Butter schön braun.

131. Kartoffel-Polenta.

Ein Suppenteller voll geriebene, tags vorher in der Schale gekochte Kartoffeln verrührt man mit 3 Eigelb, 50 Gramm abgerührter Butter, knapp einer Tasse Milch, Salz und 75 Gramm geriebenem Schweizerkäse. Den steifen Eierschnee mischt man zuletzt darunter. Diese Masse füllt man in die mit Butter bestrichene und Weckmehl ausgestreute Form, bäckt sie 1 Stunde bei mäßiger Hitze, stürzt sie, bestreut sie mit geriebenem Käse und reicht die Polenta als Beilage zu Fleischspeisen.

132. Kartoffel-Pudding.

Man weicht drei abgeriebene Weißbrötchen in Wasser ein und drückt sie fest aus. 60 Gramm Butter rührt man schaumig, tut Salz, 5 Eigelb, 60 Gramm kalt geriebene Kartoffeln, eine Handvoll feingehackte Petersilie, Muskatnuß und zuletzt den steifen Schnee der Eier darunter. Hat man alles wohl verrührt, streicht man eine Puddingform und auch den Deckel mit Butter an, streut Weckmehl durch, füllt die Masse in die Form und läßt sie 1½ Stunde im Wasserbade kochen. Dann stürzt man den Pudding auf eine Schüssel und umgibt ihn mit brauner Buttersauce.

133. Kartoffel-Taler. (Sehr gut.)

Mit der Schale gekochte Kartoffeln zieht man ab und reibt sie. Besser ist es, die Kartoffeln tags vor dem Gebrauch zu kochen. Dann rührt man 100 Gramm Butter zu Sahne, gibt 1 Eidotter und 1 ganzes Ei, sowie 50 Gramm Mehl und 250 Gramm geriebene Kartoffeln dazu, auch etwas Pfeffer und Salz, nimmt den gut verarbeiteten Teig auf das Backbrett, welgert ihn leicht aus und sticht Taler, große Plätzchen oder Halbmonde aus. Diese paniert man erst in Ei, dann in Weißbrot, mit Parmesankäse vermischt, und bäckt sie in der Pfanne auf beiden Seiten hellgelb.

134. Kartoffel-Scheibchen.

Man kocht Kartoffeln mit der Schale und zieht sie ab. Wenn sie erkaltet sind, reibt man sie und nimmt 125 Gramm von dem, was hinter die Reibe fällt. 50 Gramm Butter rührt man schaumig, tut 2 Eßlöffel Rahm und Salz, sowie die Kartoffeln dazu. Diese gut durchgerührte Masse formt man auf mehlbestäubtem Brett zu einer Wurst, wie eine Leberwurst, und schneidet davon mit scharfem Messer ziemlich dicke Scheiben, die man schwimmend

in Schmalz flott bäckt und vor dem Servieren noch ein wenig mit ganz feinem Salz bestreut. Für drei Personen.

135. Kartöffelchen zum Verzieren.

Man sticht mit einem Kartoffellöffelchen von ganz dicken, geschälten rohen Kartoffeln eine beliebige Zahl Kartoffeln aus, trocknet sie rein ab, bestreut sie mit feinem Salz, rollt sie in Mehl und bäckt sie ganz langsam, damit sie innen gar werden, schwimmend in Fett. Diese Kartoffeln verwendet man zum Garnieren der Braten und Gemüse.

136. Kartoffelsalat Nr. I (feiner).

2 Eigelb rührt man mit etwas Zucker und drei Eßlöffeln voll Olivenöl zu einer Majonnaise.

2 Teelöffel voll Senf, Kräuter-Essig, geriebene Zwiebel, Pfeffer und Salz nach Geschmack. Man kocht die Kartoffeln in der Schale, läßt sie kalt werden, schneidet sie dann erst in die Sauce hinein. Hat man Rahm, tut man etwas hinzu, sonst nimmt man etwa $^1/_8$ Liter ungekochte Milch und verrührt sie unter die Kartoffeln. Die Kartoffelarten sind zu verschieden; mehlige Kartoffeln schlucken mehr Feuchtigkeit. Darum läßt sich ein ganz bestimmtes Quantum Milch nicht angeben. Der Salat muß recht feucht sein, er ist vorzüglich, wenn er richtig nach Angabe gemacht wird. Diese Portion ist auf 5—6 Personen berechnet.

137. Kartoffelsalat Nr. II (guter).

Gute Salatkartoffeln kocht man mit der Schale, zieht sie ab, schneidet sie in dünne Scheiben und macht sie w a r m an. Zuerst tut man Pfeffer, Salz, drei Löffel Provenceröl und Essig in eine Schüssel, gibt eine feingeschnittene Zwiebel dazu und schüttet die Kartoffeln darauf. 100 Gramm Butter läßt man mit etwas heißem Wasser

zergehen und tut sie über die Kartoffeln, dann mischt man alles gut durcheinander und mengt zuletzt noch $^1/_4$ Liter sauren Rahm darunter. 3 hartgekochte Eier schneidet man in Viertel und verziert diesen guten Kartoffelsalat damit. Die Portion ist für 6 Personen berechnet.

138. Käse-Auflauf Nr. I.

125 Gramm Butter verrührt man schaumig, tut vor und nach 10 Eidotter, 125 Gramm geriebenen Schweizerkäse, 1 Eßlöffel voll Kartoffelmehl mit Wasser angerührt, 1 Messerspitze voll Paprika, Salz, 1 Messerspitze Backpulver dazu und rührt zuletzt den steifen Eierschnee darunter. Eine Auflaufform streicht man mit Butter aus und läßt den Auflauf $^3/_4$ Stunde backen. Ist der Ofen sehr heiß, so genügt $^1/_2$ Stunde. Für 10 Personen.

139. Käse-Auflauf Nr. II.

60 Gramm Butter rührt man mit einem Mehllöffel voll Mehl auf dem Feuer ein wenig, tut vor und nach $^1/_2$ Liter Milch, 250 Gramm geriebenen Schweizerkäse, 3 Eidotter und zuletzt den Eierschnee darunter und bäckt diese Masse in der Auflaufform $^1/_2$ Stunde. Für 5 Personen.

140. Käse-Auflauf Nr. III.

Vier Eßlöffel voll geriebenen Schweizerkäse, 4 Eidotter, 2 kleine Tassen Milch, 50 Gramm Butter, 1 Tasse Kartoffelbrei mit Rahm angerührt, etwas Pfeffer, dies alles verrührt man gut, gibt eine Messerspitze voll Backpulver und zuletzt den festen Eierschnee unter die Masse und bäckt sie in der Auflaufform eine gute halbe Stunde.

141. Käse-Bällchen.

200 Gramm Butter, 200 Gramm Wasser, 200 Gramm Mehl, 3 ganze Eier, 50 Gramm Schweizer- und

50 Gramm Parmesankäse. Diese Masse rührt man ohne Käse und ohne Eier über dem Feuer ab, bis sie sich vom Topf loslöst, dann läßt man sie vollständig abkühlen und rührt die Eier und den Käse darunter. Man formt längliche Bällchen, paniert sie und bäckt sie, schwimmend in Fett, schön gelb. Man serviert sie mit Petersilie.

142. Käse-Butter.

Man rührt Butter schaumig und gibt dazu soviel geriebenen Parmesankäse, daß die Butter sich noch streichen läßt. Man benutzt sie zu Butterbrötchen und trägt sie recht dick auf Weißbrotschnittchen auf. Statt Parmesankäse kann man auch grünen Kräuterkäse verwenden, die fertige Masse in eine Butterdose einfüllen und den Käse morgens zum Frühstück aufstellen. Nieheimer Käschen sind gleichfalls, auf diese Weise präpariert, beliebt.

143. Käse-Eier.

Eine beliebige Anzahl Eier kocht man 5 Minuten, schält sie und schneidet sie unten flach, damit sie aufrecht stehen können. Dann macht man eine Béchamelsauce, rührt 100 Gramm geriebenen Parmesankäse und den steifen Schnee von 5 Eiern darunter, füllt diese Crême um die Eier und serviert sie warm. Die geschälten Eier legt man in warmes Wasser und nimmt sie erst zum Anrichten heraus.

144. Käse-Gebackenes in Papierhülsen.

150 Gramm Butter, 3/4 Liter Rahm, 125 Gramm Mehl, 250 Gramm geriebenen Schweizerkäse, 10 Eier, etwas Pfeffer, Salz und 1/2 Messerspitze voll Cayennepfeffer.

Mehl, Butter und Rahm rührt man über dem Feuer ab, läßt diesen Brei erkalten und gibt dann erst Eigelb,

Käse, Salz und Pfeffer dazu, zuletzt mischt man den steifen Eierschnee darunter.

Diese Masse füllt man in gekniffene Papierförmchen (videts), $^2/_3$ voll müssen sie sein, und bäckt sie $^1/_2$ Stunde in nicht zu heißem Ofen, weil die Papierhüllen hell bleiben müssen. Nach 20 Minuten sieht man nach, ob die Förmchen etwa schon gar sind. Diese Portion ist für eine größere Gesellschaft berechnet.

145. Käse-Kartoffeln.

125 Gramm Butter läßt man zergehen, tut 1 Eßlöffel voll Mehl dazu, läßt dies etwas schmoren, gibt dann $^1/_2$ Teller voll geriebenen Parmesankäse und so viel Milch dazu, daß die Masse wie ein Crême ist. Mit der Schale gekochte Kartoffeln schält man, schneidet sie in dünne Scheiben, vermischt sie mit der Sauce und füllt sie in eine Auflaufform, streut Parmesankäse darüber und serviert sie gleich. Der Käse soll nicht kochen und das Gericht darf nicht lange stehen, weil sonst der Käse Fäden spinnt.

146. Käse-Krusten.

In dünne Scheiben geschnittenes Weißbrot taucht man von einer Seite in zerlassene Butter, drückt die Seite in geriebenen Stilton-, Chester- oder Roquefortkäse und bäckt die untere Seite ganz leicht, damit sie nicht hart wird, in der Pfanne mit Butter an.

147. Käse-Reste.

Käsestückchen, die zu klein sind, um sie noch auf die Tafel zu bringen, reibt man, jegliche Art kann man hierzu verwenden, läßt dann ein Stück Butter auf dem Feuer zergehen, tut etwas süßen Rahm dazu, gibt den Käse daran und rührt die Masse tüchtig um; es muß ein dickflüssiger Brei sein. Dann schneidet man dünne Weiß-

brotschnitten und bestreicht sie mit dieser heißen Käsemasse, man muß etwas schnell sein, sonst wird der Käse steif. Die Schnitten müssen ganz glänzend aussehen. Wenn man Kümmel liebt, tut man etwas zu dem Käse. Kleine Hand-Kümmelkäse, die in manchen Gegenden sehr beliebt sind, reibt man auch auf diese Weise, setzt Käse und Butter zu gleichen Teilen aufs Feuer, füllt die Käsemasse dann in kleine, tiefe Schüsselchen und gibt sie so zum Frühstück zur Tafel.

148. Käse-Sauce.

100 Gramm Butter löst man auf, gibt einen Eßlöffel voll Mehl mit Wasser glatt gerührt, 3 Eidotter und eine Tasse halb Milch, halb Fleischbrühe dazu. Dies Alles läßt man durchkochen, rührt dann 100 Gramm geriebenen Parmesan- oder Nieheimerkäse, sowie eine Kleinigkeit Cayennepfeffer daran und richtet die Sauce über im Wasserbade erwärmtes Fleisch oder über hartgekochte, in Scheiben geschnittene Eier, die man schuppenförmig rund legt, an.

149. Käse-Schnitten.

50 Gramm Butter, 50 Gramm ger. Parmesankäse, 1 ganzes Ei, 1 Eßlöffel voll Rahm, Salz, reichlich 125 Gramm Mehl, 2 Teelöffel voll Backpulver. Nachdem man den Teig gut verrührt hat, nimmt man ihn aufs Backbrett, welgert ihn knapp 1/2 Centimeter dick aus, schneidet mit dem Backrädchen eckige Schnitte aus und backt sie flott, schwimmend in Fett, schön gelb. Man gibt sie zum Tee.

150. Käse-Stangen Nr. I.

250 Gramm Mehl, 150 Gramm Butter, 150 Gramm geriebenen Parmesankäse, 4 Eidotter und eine knappe Messerspitze Cayennepfeffer; hiervon macht man einen Teig auf dem Backbrett, welgert den Teig 1/2 Centimeter dick

aus und nimmt nur soviel Mehl, daß der Teig nicht anklebt. Dann schneidet man mit dem Backrädchen einen Finger lange und einen Finger breite Streifen und bäckt sie flott im heißen Ofen.

151. Käse-Stangen Nr. II.

80 Gramm Butter rührt man schaumig, gibt ein ganzes Ei hinein und 100 Gramm geriebenen Schweizerkäse, knetet knapp 250 Gramm Mehl darunter, streut zuletzt ein halbes Backpulver über den Teig, knetet ihn gut durch und rollt ihn auf Mehl bestreutem Brett $^1/_2$ Centimeter dick aus; dann schneidet man mit dem Backrädchen 2 Centimeter breite, einen Finger lange Streifen von dem Teig und bäckt die Käsestangen in heißem Ofen flott goldgelb. In einem Blechkasten aufbewahrt, halten sie sich lange schmackhaft und frisch.

152. Kirschen in Essig.

Man schneidet die Stile zur Hälfte ab und legt die Kirschen in Gläser. 750 Gramm Hutzucker taucht man in Rotwein ein, schüttet 1 Liter Essig darüber, tut einige Stangen Zimmet und Nägelchen dazu, läßt dies kochen, schaumt die Flüssigkeit gut ab und schüttet den kalten Essig über die Kirschen. Nach 6 Tagen kocht man den Essig nochmals auf und gießt ihn, abgekühlt, in die Gläser.

153. Kirschen (roh).

Schöne, saure, entkernte Kirschen legt man eine Nacht in guten Weinessig, dann verpackt man sie folgendermaßen in Gläser: Zuerst legt man gestoßenen Zucker auf den Boden des Glases, hierüber Kirschen, wieder Zucker und so fort, bis die Kirschen verbraucht sind. Zuletzt bindet man die Gläser zu und bewahrt sie an einem luftigen Orte auf.

154. Klare zum Ausbacken.

250 Gramm Mehl, ein ganzes und 3 gelbe Eier, ein Eßlöffel voll Provenceröl, mit Milch klar gerührt, alles dieses mischt man behutsam, damit keine Knoten entstehen, untereinander. Die Masse muß wie ein dicker Eierkuchenteig sein. Hierein taucht man, was man in Fett ausbacken will.

Hierbei sei bemerkt, daß man sämtliche in Schmalz ausgebackene Sachen beim Anrichten mit grüner Petersilie, welche gleichfalls in Fett ausgebacken ist, garniert.

155. Koch-Käse.

Kleine Kümmel- oder Mainzer-Käse, die noch nicht sehr weich sind, reibt man, nimmt dann $^2/_3$ Käse, $^1/_3$ Butter und läßt diese Masse unter beständigem Rühren auf dem Feuer durchkochen. Ist dies geschehen, füllt man die Käsemasse in kleine, tiefe Geschirre oder Tassenköpfe, die mit Butter ausgestrichen sind und serviert den Käse gestürzt. Nach Belieben kann man auch noch Kümmel unter die Masse rühren.

156. Kohlrabi (gefüllte).

Kleine, gleichgroße Kohlrabi schält man glatt, schneidet den Fuß ab und läßt die oberen Herzstiele 1 Centimeter lang gut ausgeputzt stehen, schneidet sie wie einen Deckel ab und kocht die Kohlrabi in Salzwasser 20 Minuten ziemlich weich. Dann höhlt man sie rund aus und füllt sie mit folgender Farce, die auf 18 Kohlrabi berechnet ist: 100 Gramm Schinken, 75 Gramm Schweinefleisch und 75 Gramm Rindfleisch, alles feingehackt, dies vermischt man mit 3 ganzen Eiern, 100 Gramm zerlassener Butter, Salz, Pfeffer und Muskatnuß, nebst einer feingeschnittenen Zwiebel. Sind die Kohlrabi gefüllt, legt man den Scheibendeckel mit dem Stielknäufchen darauf und bindet ihn mit Baumwolle fest. Ein Ei dick Butter schwitzt

5*

man mit etwas Mehl, rührt gute Bouillon daran und setzt die Kohlrabi darin nebeneinander in eine Kasserolle. Dann bestreicht man sie mit verquirltem Ei, bestreut sie mit Parmesankäse und läßt sie im Ofen 1 Stunde hellgelb backen. Von den Kohlrabiblättern und dem, was vom Aushöhlen übriggeblieben ist, macht man ein grünes Gemüse, schafft es mehrere Male, damit es recht fein wird, durch die Fleischhackmaschine und tut ein Ei dick Butter und etwas süßen Rahm daran. Nachdem man die Fäden mit einer Schere durchgeschnitten und entfernt hat, richtet man die Kohlrabi in der Mitte der Schüssel an, legt ein Zweiglein Petersilie auf den Deckel zwischen die Stiele, und umgibt sie mit dem Kranz von grünem Gemüse. Ringsum legt man hie und da ein Blätterteig-Halbmöndchen.

Sollte die Brühe unter dem Kohlrabi im Ofen verkocht sein, so schüttet man etwas frische Bouillon nach.

157. Kopfsalat.

Man läßt den sauber verlesenen Salat nicht unnötig lange im Wasser stehen, weil die Kraft herauszieht. Dann schwenkt man ihn gut aus und macht ihn folgendermaßen an: Ein weichgekochtes Ei zerdrückt man mit einigen gekochten Kartoffeln, rührt etwas Senf, etwa 3 Löffel Provenceröl, Essig, Pfeffer und Salz und ein klein wenig weißen Wein, sowie eine feingeschnittene Zwiebel untereinander, mengt dies unter den Salat und läßt ihn nicht stehen, weil er sonst ganz unansehnlich wird. Bei Gesellschaften richtet man den Salat mit einer Mayonnaisensauce an.

158. Krammetsvögel.

Die reingeputzten und abgesengten Vögel nimmt man nicht aus. Dann setzt man sie mit reichlich Butter aufs Feuer und läßt sie ganz langsam braten, wenn sie kreischen,

geht der feine Geschmack verloren. Man begießt sie fleißig und brät sie schön braun. Kurz vor dem Anrichten röstet man Weißbrotschnitten, taucht sie in die Sauce und legt auf jedes Schnittchen einen Krammetsvogel. Mit einem Besen rührt man, indem man etwas Wasser zugießt, die Sauce gut von der Pfanne los und gibt sie ohne jegliches Bindemittel über die Vögel. Will man Butter sparen, so legt man einige Speckscheiben mit in die Pfanne. Bratzeit $^1/_2$ bis $^3/_4$ Stunde.

159. **Krammetsvögel** (blinde).

Gutes Rindfleisch von der Keule läßt man sich in dünne, schöne Scheiben schneiden, desgleichen nicht zu fettes Schweinefleisch. Zuerst salzt und pfeffert man eine Scheibe Rindfleisch, legt die Scheibe Schweinefleisch, die man gleichfalls mit Salz einreibt, darauf, rollt dies fest zusammen und umwickelt die Rolle mit Garn. Hat man alles Fleisch so gerollt, legt man einige Speckscheiben in den Brattopf und brät die Rollen an, daß sie gleichmäßig braun werden. Dann schneidet man eine Zwiebel daran, gibt eine gelbe Rübe und Sellerie dazu, schüttet soviel Wasser darauf, daß die Fleischrollen bedeckt sind und läßt sie volle 3 Stunden langsam hinten auf dem Herde schmoren. Die Sauce bindet man mit ganz wenig Kartoffelmehl und richtet sie über den blinden Vögeln an.

160. **Kraut-Salat.**

Man schabt ein Schüsselchen Weißkraut recht fein, ebenso eine Portion Rotkraut und kocht beides, aber getrennt, in Salzwasser etwas weich. Nun knetet man einige gekochte Kartoffeln klein, rührt diese mit Öl und Essig, Pfeffer und Salz unter das Kraut, legt das Weißkraut in die Mitte der Salatschüssel, einen dichten Kranz Rotkraut ringsherum und läßt den Salat nicht lange vor

dem Servieren stehen, sonst zieht er Wasser und verliert das Ansehen.

161. Kräuter-Butter.

Petersilie, Estragon, Schnittlauch, Raute und Pimpinelle, von jedem ein Prischen, hackt man recht fein. 125 Gramm frische Butter rührt man zu Sahne, tut die Kräuter dazu, vermischt sie gut mit der Butter und hebt sie an einem kühlen Orte auf. Man legt von dieser Butter ein Löffelchen voll auf gebratene Koteletts oder Beefsteaks oder streicht sie dick auf Brotschnittchen und reicht sie zum Abendtee.

162. Kräuter-Eier.

Eine beliebige Anzahl Eier kocht man hart, schneidet sie glatt durch, nimmt die Dotter heraus, und legt die Eiweißhälften in warmes Wasser. Dann gibt man 50 Gramm entgrätete Sardellen in 50 Gramm zerlassene Butter, verrührt die harten Eigelb mit etwas Bouillon, tut gehackte Petersilie dazu und soviel Fleischbrühe, daß es eine gebundene Masse wird. Diese füllt man in die Eiweißschalen, sodaß das Innere hoch übersteht, richtet die übrige Füllmasse in der Mitte einer Schüssel an, setzt die Eier darauf und umgibt sie mit einer warmen, gelben Kräutersauce.

163. Kräuter-Kalbfleisch.

Ein Kilo schieres Fleisch von der Keule klopft man tüchtig, dann schneidet man es in fingerdicke, würfelige größere Stückchen. Petersilie, Schalotten und 150 Gramm gewässerte, entgrätete Sardellen hackt man fein und vermengt dies mit geriebenem Weißbrot. Dann reibt man die Fleischstücke mit Salz ein, taucht sie in verquirltes Ei und paniert sie in dem Sardellenweißbrot. Eine Pfanne legt man mit Speckscheiben aus, legt die Stückchen darauf und brät

sie im Backofen von beiden Seiten gelb. Beim Anrichten legt man das Fleisch erhöht auf eine Schüssel. In die Sauce tut man etwas Zitronensaft, ein Ei dick Butter, rührt mit einem kleinen Besen und etwas Wasser von der Pfanne das Angebackene gut los, läßt es durchkochen und schüttet dies über das Fleisch.

164. Kräuter-Sauce (warm).

Eine Handvoll Schnittlauch und Petersilie sowie 1/2 Zitrone mit dem Mark hackt man fein. Einen kleinen Kochlöffel voll Mehl und 1 Ei dick Butter röstet man hellgelb, dämpft dann das Gehackte darin auf, schüttet einen Suppenlöffel voll Bouillon daran, läßt die Sauce 1/4 Stunde kochen, tut etwas Muskatblüte und einige Kapern daran und rührt sie mit zwei Eigelb ab. Das geschlossene Ende der Zitrone schneidet man ab, sonst schmeckt die Sauce zu sehr nach Zitronenschale. Man gibt diese Sauce warm über Eier oder zu gekochtem Fisch. — Man nennt sie „Champignonsauce“, wenn man statt der Kräuter reichlich Champignons nimmt.

165. Kräuter-Sauce (kalte).

Ein Eßlöffel voll Mehl mit Wasser glatt gerührt, 3 Eidotter mit Rahm verrührt, Salz, 1/2 Tasse milder Essig, 1 Tasse Provenceröl, 1/4 Liter Bouillon, etwas gehackte Petersilie und Estragon. Alle diese Zutaten schlägt man im Wasserbade, bis die Sauce dicklich ist, rührt, bis sie erkaltet ist, damit sich keine Haut bildet. Ist der Essig scharf, nimmt man weniger. — Zu kaltem Fisch, Braten oder Eiern passend.

166. Krebs-Auflauf.

25 gekochte Krebse bricht man durch, löst die Scheren und Schwänze aus und stößt die Schalen im Mörser. 500

Gramm Butter läßt man auf dem Feuer zergehen, tut die Krebsschalen dazu und läßt sie unter beständigem Umrühren tüchtig schwitzen. Ist die Butter recht rot, schüttet man sie durch ein Haarsieb und läßt sie erkalten. 4 geschälte 3 Pfennigbrötchen kocht man in Milch zu einem steifen Brei und läßt ihn auch kalt werden. Dann rührt man die Butter zu Sahne, gibt vor und nach 16 Eidotter dazu, Pfeffer, Salz, etwas Muskatblum, den Brei und mischt zuletzt den steifen Eierschnee darunter. Eine große Auflaufform streicht man mit Butter und streut sie mit Weckmehl aus, schüttet die Masse hinein und läßt den Auflauf eine Stunde backen. Diese Portion füllt 2 kleinere Formen. Schöne Beilage zu Spargeln oder Blumenkohl. Die Scheren und Schwänze legt man als Garnitur um den Auflauf.

167. Krebs-Butter.

Die Krebsschalen stößt man im Mörser recht klein, schüttet sie in eine Kasserolle, tut Butter darauf und läßt sie $^1/_2$ Stunde unter öfterem Umrühren dämpfen. Um eine schöne rote Farbe zu erzielen rechnet man auf die Schalen von 25 Krebsen 250 bis 375 Gramm Butter. Sobald die Butter anfängt zu steigen, gießt man sie durch ein Haarsieb. Die zurückbleibenden Schalen stellt man, mit Wasser bedeckt, wieder auf den Herd und läßt sie auskochen, dies gießt man durch ein Sieb in einen tiefen Teller, läßt es erkalten, nimmt die Butter mit einem Löffel ab und tut sie zu der übrigen Krebsbutter, die man an einem kühlen Orte aufbewahrt, aber nicht zu lange, weil sie sonst die schöne rosa Farbe einbüßt.

168. Krebsschnitten.

Ganz schwach geröstete Semmelscheiben, sie müssen innen noch weich sein, bestreicht man dick mit Krebsbutter und garniert sie ringsrum mit Krebsschwänzen. Man gibt sie vor der Suppe oder als Butterbrötchen zum Tee.

169. Krebs-Sauce (warm).

Einen Eßlöffel voll Mehl läßt man in 125 Gramm Krebsbutter zergehen, tut Salz und Zitronensaft hinzu und füllt von dem Wasser, worin man die Krebsschalen ausgekocht hat, hinzu. Vor dem Anrichten rührt man die Sauce mit 2 Eidottern ab und gibt noch einige Tropfen Cochenille hinzu, wenn sie nicht die gewünschte rote Farbe haben sollte. Hat man kein Krebswasser mehr, so nimmt man Coulis statt dessen.

170. Krebs-Sauce (kalt).

Unter Mayonnaise Nr. II rührt man ein reichliches Stück Krebsbutter und hilft auch etwas mit Cochenille nach, damit die Farbe zartrosa wird. Diese Sauce gibt man zu kaltem Braten, Fisch oder Eiern.

L.

171. Lachsschnitten.

Frischen Salm schneidet man in fingerdicke Scheiben, diese bestreut man mit Pfeffer und Salz und dämpft sie in reichlich Butter gar. Dann richtet man die Scheiben kranzförmig an und füllt in die Mitte eine warme Kräuter- oder Champignonsauce.

172. Lamm-Zungen (Hammel).

Zuerst setzt man die Zungen mit kaltem Wasser auf das Feuer, dann schüttet man das erste Wasser ab, setzt sie nochmals auf und läßt sie eine Stunde halb gar kochen. Hierauf zieht man die Haut ab, schneidet sie der Länge nach in 2 Teile, salzt sie, spickt sie mit Luftspeck recht fein, und dämpft sie in Coulis mit einem Stück Butter weich. Man richtet sie auf der Schüssel erhöht an, gießt die Sauce

darüber und umgibt sie mit einem Kranze glacierter Zwiebeln, Maronen oder gebratener Garniturkartoffeln.

173. Leber-Knöpfe.

500 Gramm Kalbsleber häutet man und wiegt sie ganz fein, 5 Stück 3 Pfg.-Brötchen schält man, weicht sie in Wasser ein und drückt sie fest wieder aus. Dann gibt man die Leber dazu, Pfeffer, Salz, drei ganze Eier, einige geschnittene Zwiebeln, Petersilie und eine Tasse voll Mehl. Alles dies verrührt man tüchtig, formt davon Klöße, so groß wie kleine Äpfel, und kocht sie in Salzwasser gar. Man richtet eine braune Buttersauce darüber an. Will man die Klöße noch feiner machen, setzt man der Masse 100 Gramm Butter zu und kocht die Knöpfe in Bouillon.

174. Leber-Schnitten.

150 Gramm frische Leberwurst vom Metzger zieht man ab und läßt sie auf dem Herde weich werden. Von übrig gebliebenem Gänsefett gibt man soviel hinzu, daß die Masse recht weich und fett wird. Kleine Weck- und Graubrotschnitten bestreicht man zuerst mit Butter, dann mit der Lebermasse und läßt sie kalt werden. Da Leberwurst recht verschieden gemacht wird, so muß man häufig noch Salz und Pfeffer nach Geschmack hinzugeben. Hat man Trüffeln, so werden die Schnitten dadurch sehr verfeinert. Hat man kein Gänsefett, so nimmt man Butter, tut dann aber noch gehackte Kräuter und etwas Senf zu der Lebermasse.

175. Lende im Gärtchen.

Die gut gehäutete und gespickte Lende brät man in reichlich Butter und Speck unter fleißigem Begießen schön braun. Dann schneidet man dieselbe in Portionenstücke und richtet sie folgendermaßen an:

Man nimmt ein großes Schwarz- (Kommis-) Brot,

schneidet der Länge nach 1/2 fingerdick davon herunter, röstet es im Backofen trocken und klebt es mit etwas Nierentalg in die Mitte der Schüssel. Hierauf legt man die Fleischschnitten, daß die Lende wie ganz aussieht, fest zusammen darauf.

Frische, grüne, recht gewölbte Wirsingblätter, klebt man mit einem Tropfen Nierenfett auf der Schüssel, rings um das Brot, fest. Beliebiges Gemüse, gelbe Rübchen, grüne Prinzeß- oder Schneidbohnen, Spargelköpfe, Blumen- oder Rosenkohl, Maronen oder Teltower Rübchen, kann man nehmen. Natürlich kocht man jede Art für sich und füllt die verschiedenen gewählten Sorten in die Kohl- oder Wirsingblätter ein. Hat man einmal serviert, füllt man Fleisch und Gemüse nach. Eine auf diese Weise hergerichtete Schüssel sieht niemals so unsauber aus, wie andere nebeneinander gelegte Gemüse, die nach dem ersten Herumreichen stets in ein Durcheinander geraten und das Fleisch unangenehm berühren. Die Sauce bindet man mit ganz wenig Mehl, gibt nach Belieben etwas Rahm oder Madeira dazu und reicht sie in Saucieren nebenher. Kleine Garniturkartöffelchen legt man mit auf die Schüssel.

176. Krammetsvögel und Linsen-Brei.
(Ein beliebtes Herrenessen).

Man kocht die Linsen in Wasser weich und treibt sie durch ein Haarsieb, dann schwitzt man Zwiebeln in Speck und Butter gar, tut einen Eßlöffel voll Mehl dazu, läßt es kochen, rührt etwas Fleischextrakt und gute Bouillon daran und schüttet die Sauce durch ein Sieb. Dann gibt man die Linsen dazu, schmeckt sie mit Pfeffer und Salz ab, richtet den Brei in der Mitte einer Schüssel an und garniert ihn mit kleinen gebratenen Saucischen oder geschmorten Krammetsvögeln. Zum Jagdfrühstück passend. Man reicht Essig dazu, weil manche den sauren Geschmack daran lieben.

M.

177. Makkaroni mit Schinken.

250 bis 275 Gramm Makkaroni kocht man in Salzwasser weich, schüttet kaltes Wasser darüber und läßt sie abtropfen. Dann hackt man 250 Gramm gekochten Schinken mit einigen Zwiebeln fein, gibt 75 Gramm Butter und etwas Rahm dazu und läßt das Ganze durchkochen. Hierauf füllt man in die mit Butter und Weckmehl vorbereitete Form erst eine Lage Makkaroni, dann Schinken und so fort. 2 ganze Eier verkleppert man mit Rahm und schüttet sie zuletzt darüber. Dann streut man reichlich Parmesankäse darüber, ebenso gestoßenes Weißbrot und legt kleine Butterstückchen darüber. Man läßt die Makkaroni in mittelheißem Ofen 1/2 Stunde backen.

178. Maronen (glacierte).

Wie Zwiebeln, nur schneidet man die Schale der Kastanien kreuzweise ein, kocht sie dann 1/4 Stunde in Wasser, schält sie, zieht die helle zweite Schale auch ab und behandelt sie im übrigen wie die Zwiebeln.

179. Mayonnaise Nr. I (roh gerührte).

3 Eigelb rührt man erst eine Weile mit Salz, dann gibt man tropfenweise bestes Provenceröl unter beständigem Rühren dazu, schmeckt die Sauce mit Zitronensaft und etwas Essig ab und stellt sie bis zum Gebrauch an einen kühlen Ort oder auf Eis. Sollte die Sauce gerinnen, indem man zu viel Öl daran getan hat, so verrührt man ein neues Eidotter in einem Napfe und gibt von der geronnenen Mayonnaise löffelweise dazu. Ist die Luft gewitterschwül, so bringt man Mayonnaise kaum zustande und geht sicherer mit dem folgenden Rezepte.

180. Mayonnaise Nr. II.

1 Tasse milder Essig, 1 Tasse Wasser, 1 Tasse Provenceröl, reichlich 1 Teelöffel voll Mehl, 3 Eigelb, Salz und eine Prise Zucker.

Dies alles gut verrührt, stellt man in einem Porzellangefäß in langsam kochendes Wasser und schlägt die Sauce so lange mit dem Besen, bis sie dick geworden ist.

181. Mayonnaise Nr. III (leicht verdaulich).

Man nimmt auf jedes Ei 1/2 Eßlöffel voll Öl, 1/2 Eßlöffel voll Essig, etwas Pfeffer, Salz und Zitronensaft. Man verrührt dies alles, nimmt auch das Weiße der Eier, stellt die Masse in einem Porzellantopf in kochendes Wasser, schlägt so lange, bis die Sauce dick ist, wobei das Wasser am Kochen bleiben muß. Vor dem Gebrauch rührt man einige Löffel voll Sahne darunter. Für 8 Personen rechnet man 4 Eier.

182. Mayonnaise Nr. IV.

125 Gramm Butter, 4 rohe Eidotter, eine Tasse Provenceröl, 1/2 Tasse Estragon. Essig, etwas Salz und weißer Pfeffer. Die Butter rührt man schaumig, tut die Eidotter hinein und gibt unter beständigem Rühren das Öl tropfenweise hinzu. Zuletzt verrührt man den Saft einer halben Zitrone und 1/2 Tasse nicht zu steifes Fleischgelee unter die Mayonnaise. Hat man kein Fleischgelee, löst man eine Tafel weiße Gelatine in heißer Fleischbrühe auf, läßt sie erkalten und rührt sie unter die Sauce. Will man die Mayonnaise mit Gelatine zubereiten, so muß sie einige Stunden vor dem Gebrauch kalt gestellt werden.

183. Mayonnaise (gekochte).

1 Eßlöffel voll Mehl, mit Wasser angerührt, kocht man mit einer Tasse voll ganz mildem Essig. 4 Eidotter, mit

Wasser angerührt, läßt man dann mit dem Essig aufkochen, nimmt die Sauce vom Feuer, läßt sie erkalten, tut Pfeffer und Salz, sowie 8 Eßlöffel voll Provenceröl und einige Kapern dazu. Man kann auch Estragon und Petersilie, fein gehackt, daran geben oder Champignons. Die Sauce ist gut über gekochte Eier als Beilage zu servieren.

184. Eingemachte Melonen.

Nicht gar zu reife Melonen schält man, schneidet sie in flache Stücke und läßt sie 6 Tage in gutem Weinessig liegen, nimmt sie heraus und kocht sie in frischem Essig, bis sie sich weichstechen lassen. Dann nimmt man sie heraus, läßt sie kalt werden und legt sie lagenweise in Töpfe; auf jede Lage gibt man 4 Eßlöffel Zucker, 8 Pfefferkörner, 3 Stückchen Muskatblüte. So fährt man fort, bis die Melonenstücke zu Ende sind und bindet den Topf zu. Wer es liebt, legt noch 8 Stück Nägelchen auf jede Lage, ich lasse sie fort, weil dieselben schwarz ausziehen und das Eingemachte die schöne Farbe verliert.

185. Meerrettich (roh).

Eine Stange Meerrettich schält man, reibt sie und rührt 1 rohes Eidotter, etwas gestoßenen Zucker und Essig darunter. Man gibt diesen Meerrettich zu kaltem Braten bei Herrenfrühstück, oder auch zu blau gekochten Fischen, in diesem Falle reibt man aber noch einen rohen Apfel darunter.

186. Meerrettich in Milch.

In eine Kasserolle tut man ein Stück Butter, einen Eßlöffel voll Mehl, 60 Gramm geschälte, gestoßene Mandeln und rührt dies alles mit kalter Milch glatt. Dann gibt man den geriebenen Meerrettich auch hinein, etwas Salz und Zucker, nach Bedarf noch kochende Milch, läßt die Sauce aufkochen, aber nicht länger, weil der Meerrettich sonst gerinnt.

187. Mispeln einzumachen.

Man nimmt die Mispeln, wenn sie weich sind, macht die Blüte oben fort, putzt sie sauber ab, bestickt sie mit Stückchen Stangenzimmt und Nägelchen und legt sie in einen Steintopf. Hierauf gibt man so viel guten Weinessig über die Früchte, daß sie bedeckt sind und fügt ganzen Zucker dazu. Auf jedes Pfund Mispeln rechnet man 250 Gramm Zucker. Andern Tags kocht man den Essig mit dem Zucker auf und gibt ihn kochend über die Früchte. Dieses Verfahren wiederholt man noch zweimal an den darauffolgenden Tagen und am dritten Tage kocht man die Mispeln mit auf, bis sie weich sind, aber teigig dürfen sie nicht werden. Hierauf legt man die Früchte in den Steintopf, schüttet den Essig, wenn er kalt ist, über die Mispeln und deckt den Steintopf fest zu. Dieses Obst eignet sich als Beilage zum Ochsenfleisch besonders gut.

188. Mixed Pickles.

Hierzu nimmt man kleine Perlzwiebeln, grüne Bohnen, Blumenkohlröschen, türkischen Weizen, ganz kleine Gurken. Alles dies kocht man, aber jede Sorte allein mit Salz, halb Essig und Wasser einige Augenblicke, läßt es abtropfen, füllt die Gemüse in Gläser, steckt eine Schote spanischen Pfeffers dazwischen, schüttet gekochten Weinessig mit etwas Kräuteressig darüber und verschließt die Gläser mit Kork und Pergamentpapier.

189. Muscheln mit Fisch-Ragout.

Seezungen, Zander, Kabeljau oder Schellfisch kocht man in Salzwasser gar, zerteilt dann den Fisch in kleine Stücke, dämpft ihn in der vorerwähnten Sauce, daß es ein dickes Ragout gibt. Hierüber streut man zuerst Parmesankäse, dann geriebenes Weißbrot, beträufelt es gleichfalls mit Butter und läßt die Muscheln oben hellbraun backen.

Auch übriggebliebenen Fisch kann man auf diese Weise verwenden.

190. Muscheln mit Fleisch- oder Fisch-Ragout.

Gut vorgerichtete Hühner oder schon des öfteren beschriebene Kalbsmilch kocht man in Coulis weich; dann bereitet man das Ragout so, wie es in Kalbsmilch-Auflauf angegeben ist. Hierauf füllt man die Masse in Muscheln, oben bestreut man sie mit Weißmehl, träufelt geschmolzene Butter darauf und läßt sie im Backofen Farbe annehmen.

191. Muscheln von Fleischresten.

60 Gramm Butter läßt man mit 2 kleinen Kochlöffeln voll Mehl auf dem Feuer sich verbinden, gibt 6 Stück feingehackte Sardellen hinzu und läßt dies Alles aufkochen, dann tut man eine Tasse gute Fleischbrühe und eine Tasse sauren Rahm hinzu und läßt dies eine Weile kochen. Ist diese Masse abgekühlt, gibt man 250 Gramm gekochtes oder gebratenes, in Würfel geschnittenes Kalb- oder Schweinefleisch und 3 rohe Eidotter dazu. Muscheln streicht man mit Butter aus, streut Weckmehl hinein, füllt sie mit der Masse, bestreut sie mit Parmesankäse und beträufelt sie mit geschmolzener Butter. Auf ein Blech gestellt, läßt man sie im Backofen eine Viertelstunde mit Oberhitze bräunlich backen. Da Käse und Sardellen salzig sind, nimmt man sich mit dem Salzen in Acht. Diese Portion füllt ungefähr 10 Muscheln mittlerer Größe; man serviert sie heiß.

192. Muselin-Sauce.

50 Gramm Butter, 30 Gramm Mehl, 3 Eigelb, knapp 1/2 Liter Fleischbrühe rührt man im Wasserbade, bis die Sauce dick ist, gibt Salz, Pfeffer und Zitronensaft dazu und rührt kurz vor dem Anrichten 5 Eßlöffel voll festen Schlagrahm darunter. Vorzügliche Sauce zu Spargeln.

N.

193. Nierenkuchen.

250 Gramm gebratenes Kalbfleisch und eine gebratene Kalbsniere, von welcher man den größten Teil des Fettes abgeschnitten hat, hackt man fein, dann macht man einen Teig von 6 Eidottern, verrührt diese mit 5 Eßlöffeln voll Milch, Pfeffer, Salz, gehackter Petersilie und Schnittlauch, gibt das Fleisch dazu, rührt zuletzt den weißen Eierschnee darunter und bäckt von dieser Masse, in der Pfanne, mit reichlich Butter einen Kuchen, den man in den Backofen stellt und dort 1/4 Stunde backen läßt, ohne ihn zu wenden.

194. Nieren-Schnitten.

Man bereitet diese genau wie Kalbshirnschnitten, nur nimmt man statt des Hirns die Kalbsniere.

195. Nudelkuchen mit Schinken.

Zuerst macht man den Nudelteig und rechnet 1 Ei auf die Person. Die Eier verquirlt man tüchtig, gibt aber kein Salz dazu, weil sie dadurch langsamer trocknen, dann rührt man so viel Mehl hinein, daß sich der Teig eben welgern läßt. Er muß ganz dehnbar sein. Man trocknet ihn im Sommer an der Luft, im Winter auf Schüsseln, die man auf den Herd stellt, rollt die Stücke auf und schneidet sie recht fein. Hierauf kocht man die Nudeln zugedeckt in Salzwasser gar, aber nur nicht zu weich. Auf einen Kuchen rechnet man 150 Gramm gekochten, ziemlich fetten Schinken, man hackt ihn mit einer Zwiebel recht fein. Dann tut man reichlich Butter in die Pfanne, gibt eine Lage Nudeln hinein, streut den Schinken darüber, tut Nudeln darauf und backt den Kuchen auf beiden Seiten schön braun.

Statt der Nudeln kann man auch Kartoffeln nehmen, der Kuchen wird aber weniger saftig.

196. Nudel-Auflauf.

100 Gramm Butter rührt man schaumig, tut 100 Gramm Parmesankäse, 5 Eigelb, Pfeffer und Salz darunter. 250 Gramm trocken gewogene Nudeln kocht man in Milch ab, tut sie zu dem übrigen, rührt alles gut untereinander, mischt zuletzt den steifen Eierschnee darunter und füllt die Masse in eine vorgerichtete Auflaufform. Dann streut man reichlich Parmesankäse darüber, legt Butterstückchen darauf und backt den Auflauf $^{1}/_{2}$ Stunde im Ofen.

197. Nüsse (eingemachte, engl. Rezept).

Grüne, Ende Juni gepflückte Wallnüsse durchsticht man mit einer Stricknadel oder silbernen Gabel und legt sie dann 10 Tage in Salzwasser. Hierauf läßt man sie, aus dem Wasser genommen, in der Sonne etwas schrumpfen.

Dann legt man sie in einen Steintopf, tut Salz, Pfefferkörner und Nägelchen dazu, schüttet soviel gekochten Bieressig darüber, daß die Nüsse davon reichlich bedeckt sind und läßt sie volle 6 Monate stehen. Früher sind sie nicht genießbar. Man serviert die Nüsse zu kaltem Fleisch.

198. Nüsse (eingemachte).

Man pflückt die Nüsse um Johanni und durchsticht sie mit einer silbernen Gabel. 9 Tage legt man sie in Wasser und gießt jeden Tag wieder frisches Wasser darauf. Am 10. Tag kocht man die Nüsse in Wasser, bis sie so weich sind, daß man sie mit einem Hölzchen durchstechen kann; dann läßt man sie ablaufen und spickt sie mit Zitronat, Pommeranzenschalen, Zimmet und Nägelchen. Man wiegt die Nüsse und nimmt gleichviel Zucker,

diesen läuterte man mit Nußlauge und kocht die Nüsse noch ein- bis zweimal in dem Safte auf.

Auf 60 Nüsse rechnet man 8 Gramm Stangen-Zimmet, 45 Gramm Nägelchen, 90 Gramm Zitronat und 90 Gramm Pommeranzenschale.

Wenn man die Nüsse in die Gläser gefüllt hat, muß der Saft reichlich darüber stehen, weil die Nüsse viel Brühe einsaugen.

O.

199. Oliven (gefüllte).

Man schält die Oliven mit einem schmalen Messerchen schneckenartig von ihrem Steine ab, formt dann statt des Steines ein kleines Fleischklößchen, wickelt die Schale rings um dasselbe herum, stellt die so aufgerollten Oliven in eine Kasserolle mit Bouillon, damit das Klößchen gar wird, und verwendet sie später zum Garnieren.

200. Oliven mit Sardellen.

Man schält die Oliven, wie es im vorigen Rezept angegeben ist. Dann rollt man ½ entgrätete Sardelle fest auf, umwickelt sie mit der Olivenschale und verwendet sie gleichfalls als Garnitur.

201. Omelette mit Champignons.

6 Eier verquirlt man tüchtig, tut Salz dazu und backt das Omelette mit reichlich Butter in der Pfanne, man sticht während des Backens einige Male hinein, wendet es aber nicht um. Hierauf füllt man dasselbe mit Champignons, welche in Butter gar geschmort und mit einer dicken Béchamelsauce vermischt sind, klappt es zusammen und serviert es sofort.

202. Omelette (geschütteltes).

9 Eier verquirlt man gut mit $^1/_2$ Tasse Bouillon, etwas Pfeffer und Salz und 1 Handvoll gehackter Petersilie. Etwa 75 Gramm Butter tut man in die Pfanne, schüttet, wenn sie geschmolzen ist, die Eiermasse hinein und rührt sie beständig langsam auf, bis die Omelette die gewünschte Festigkeit erlangt hat. Dann rollt man sie auf und gibt sie gleich zu Tisch. Statt Bouillon kann man auch Milch nehmen.

203. Omelette mit Fleischfülle.

5 recht frische Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, verrührt man mit 3 Eßlöffeln voll Milch, 1 Teelöffel voll Mehl und Salz und backt hiervon ganz langsam, anfangs zugedeckt, die Omelette nur auf einer Seite. Dann füllt man sie entweder mit 250 Gramm gehacktem Schinken, mit Butter und Rahm, eben durchgekocht, oder irgend einem Ragout von Kalbsmilch oder jungen Hähnchen.

204. Ostereier-Farben.

Unschädliche Farben, auch zum Färben der Fleischgelees.

Dunkelviolett.

Man schneidet etwas roten Kohl, läßt denselben mit wenig Wasser durchkochen und gießt ihn durch ein Mullläppchen.

Rot.

Dem Saft von gekochten roten Rüben setzt man noch einige Tropfen Cochenille zu, die man zum Färben der Puddings in Fläschchen käuflich erhält.

Gelb.

Man kocht etwas Safran in Wasser auf und schüttet das Wasser in ein Gefäß.

Grün.

Man nimmt eine Handvoll Spinat, spült ihn sehr sauber ab, hackt ihn fein, kocht ihn mit etwas Wasser und drückt ihn in einem Tuche fest aus. Dieses abgelaufene Wasser benutzt man zum Färben.

Blau.

Man läßt etwas Lackmus in Wasser aufkochen und schüttet die Flüssigkeit durch ein Sieb.

Braun.

Man läßt Zwiebelschalen mit wenig Wasser auskochen und erhält eine braune Flüssigkeit.

Geschmackvoll finde ich diese dunklen Gelees nicht, aber zuweilen sind sie zum Ausgießen von Früchten in Geleeformen recht hübsch anzubringen.

205. Oster-Eier.

5 Minuten gekochte Eier schält man, dann legt man sie in die vorerwähnten gelben, grünen und roten Flüssigkeiten, bis sie intensiv Farben angenommen haben. Hierauf schichtet man sie in einer engen Schüssel übereinander und schüttet, aber so, daß die Eier hervorsehen, gekochte Mayonnaise darüber. Einen Teil der Eier läßt man weiß.

206. Osterfest-Schüssel.

Die vorstehend beschriebenen, gefärbten Eier kann man auch in eine Form in weißes Gelee einlegen und dann gestürzt mit einer Mayonnaise servieren.

P.

207. Panfisch mit Senf.

Von übriggebliebenem Schellfisch macht man folgendes wohlschmeckende Gericht: Den vorsichtig entgräteten

Fisch teilt man in kleine Stückchen, dann tut man 125 Gramm Butter in die Pfanne, gibt 2 Eßlöffel voll Senf hinein, schüttet den Fisch und in Scheiben geschnittene gekochte Kartoffeln darüber und rührt vorsichtig, damit die Kartoffeln nicht zu sehr verfallen, die Masse mit einem Messer um, bis sie gelblich gebraten ist.

208. Pastete von Restern.

Man bäckt eine kleinere Pastete von Butterteig, auch kann man die Auflaufform mit Teig belegen, setzt dann, damit der Teig sich nicht verschiebt, ein Porzellantöpfchen in die Form und hebt es erst nach dem Backen heraus. Kalbsbraten, Schinken, alles was man von Fleischresten hat, hackt man fein, ebenfalls einige Zwiebeln, Petersilie, $^1/_2$ Zitrone mit dem Mark gewiegt, 50 Gramm Sardellen und 2 Eßlöffel voll Kapern. Dann schwitzt man einen Eßlöffel voll Mehl in 100 Gramm Butter, tut ein Glas Wein, Salz und Pfeffer dazu und soviel Bouillon, daß es eine recht saftige Masse wird. Ist diese erkaltet, füllt man sie in die Pastete und läßt sie im Ofen durch und durch heiß werden, zu backen braucht sie nicht mehr.

209. Panhas.

$^1/_2$ Kilo Ochsenherz oder Beinfleisch, 125 Gramm Ochsenleber, Salz nach Geschmack, kocht man in Wasser 1 Stunde. Dann fügt man 500 Gramm frisches Bauchläppchen vom Schwein hinzu und läßt alles zusammen gar kochen. Die Grieben vom letzten ausgelassenen Nieren- oder Schweinefett werden fein gehackt, oder durch die Fleischhackmaschine gedreht und in die nicht zu lange Brühe getan, nachdem letztere durch ein Haarsieb gegossen wurde. Dann kommt 1 Teelöffel voll Pfeffer, ebensoviel Piment, eine gute Messerspitze Nägelchen und das gehackte Fleisch hinzu. Übrig gebliebenes, fettes Fleisch, Reste, Bratensauce kann man alles hineintun. Zuletzt, nachdem alles am Kochen ist, streut

man unter beständigem Rühren soviel Buchweizenmehl hinein, daß die Masse ordentlich steif ist. Jedenfalls muß das Mehl 1/4 Stunde mitkochen und muß vom eisernen Topf loslassen. Diese Portion ist auf 4 Mahlzeiten für 3 Personen berechnet.

210. **Perlzwiebeln** (eingemachte).

Kleine Perlzwiebeln schält man sauber, kocht sie in Essig mit Salz ziemlich weich, wenn sie abgekühlt sind legt man sie in Gläser, schüttet Estragon oder guten Weinessig darüber und bindet die Gläser zu. Man reicht sie zu kalten Fleischspeisen, um den Appetit zu reizen.

211. **Pfannkuchen** (belegter) **Nr. I.**

Man macht einen Eierkuchen von 6 Eiern, 1 Eßlöffel Mehl und Milch. Zuerst verrührt man das Mehl mit der Milch glatt, tut dann die Eidotter und Salz hinein und mischt zuletzt den steifen Eierschnee darunter. Ein Eidick Butter tut man in die Pfanne, schüttet den Teig hinein, sticht einigemale mit dem Messer durch und bäckt den Kuchen auf beiden Seiten schön braun. Dann schiebt man ihn auf eine Schüssel und belegt ihn mit folgendem. 500 Gramm Spargel schält man, schneidet ihn in 3 Centimeter lange Stückchen und kocht sie in Salzwasser gar. Dann macht man eine Spargelsauce von 1 Eßlöffel voll Mehl, 50 Gramm Butter und Spargelwasser und rührt die Sauce mit 3 Eigelb ab, löst eine Messerspitze voll Feischextrakt in Bouillon auf und rührt sie darunter, die Sauce darf aber nur dicklich, nicht dick sein. Zuletzt mischt man 150 Gramm gehackten Kalbsbraten oder gehackten Schinken unter den Spargel, erwärmt die Masse, füllt sie dann auf den Kuchen und bestreut ihn reichlich mit geriebenem Parmesankäse. Statt des Spargels kann man auch Schwarzwurzeln oder gekochte Blumenkohlröschen nehmen.

212. Pfannkuchen (belegter) Nr. II.

Man macht nach vorhergehender Angabe, aber von 8 Eiern, 3 ganz lockere, Omeletteartige Eierkuchen. Den Ersten belegt man mit gehacktem Schinken, den man mit Rahm über dem Feuer heiß werden läßt. Dann legt man den zweiten Kuchen darüber und macht eine Fülle von Kalbsmilcher, die man in Salzwasser eben gar kocht, hackt und gleichfalls mit Rahm erwärmt, dies streicht man über den zweiten Kuchen. Hat man den dritten Kuchen darauf gelegt, so gibt man Spargel in gelber, etwas dicker Eiersauce darüber. Will man den Kuchen sparsamer machen, backt man nur 2 Omelettes und füllt gehackte Schinkenreste hinein. Hat man keinen Schinken, so kann man rote gehackte Fleischwurst dazu verwenden, und, statt des Spargels, in Scheiben geschnittene Kohlraben nehmen, die man in Wasser weich kocht, dann in einer guten, dicklichen Sauce von Butter, Rahm und etwas Mehl nochmals durchkochen läßt und recht heiß bergartig auf dem Kuchen anrichtet. Man muß das Ganze recht flott herstellen, die Kuchen schnell backen, weil sie vom langen Stehen fest werden.

213. Pfannkuchen mit Leberwurst.

Einen Kochlöffel voll Mehl rührt man mit etwas Milch an, tut Salz und 4 Eidotter dazu und rührt den steifen Eierschnee zuletzt darunter. Nun schneidet man gute, frische Leberwurst in nicht zu dünne Scheiben, zieht die Schale ab, setzt sie kranzförmig in die Pfanne, brät sie in Butter etwas an, schüttet den Teig dazwischen und backt den Kuchen auf beiden Seiten schön braun. Auf einen Kuchen rechnet man 125 Gramm Wurst.

214. Pfannkuchen-Rollen.

Man bäckt 2 gute Pfannkuchen und bestreicht sie mit folgender Fülle: 250 Gramm gehackte Fleischreste, 2 ganze

Eier, ein trockenes, geriebenes Brötchen, Salz und Pfeffer und so viel Milch, daß die Masse breiig ist, man läßt sie langsam aufkochen. Dann rollt man die Kuchen auf, schneidet sie in 2 Centimeter dicke Scheiben, taucht sie an den offenen Seiten in Paniermehl und bäckt die Schnecken an den panierten Seiten an.

215. Pfirsich (rote).

Man legt die Pfirsich in heißes Wasser, zieht die graue Schale ab und schneidet sie durch. Auf 6 Pfund Frucht nimmt man 3 Pfund Zucker, $^1/_2$ Liter Weinessig, $^1/_2$ Liter italienischen Rotwein oder Bordeaux, 10 Gramm Stangenzimmt und 5 Gramm Nelken. Einen Teil der Pfirsichkerne, etwa den vierten, schlägt man auf, schält sie und legt sie in die Gläser.

Zucker, Wein und Essig kocht man, nimmt den Schaum ab, nimmt den Kessel vom Feuer, legt die Pfirsiche hinein, setzt sie wieder auf und läßt sie kaum weich kochen. Dann läßt man sie abtropfen und legt sie mit dem Gewürz samt den Kernen in Steintöpfe oder Gläser. Nachdem die Flüssigkeit dicklich eingekocht ist, schüttet man sie abgekühlt über die Früchte. Nach einigen Tagen kocht man den Saft wieder auf. Nach 6 Tagen abermals, und dann läßt man die Pfirsich 3 Minuten lang mitkochen. Zuletzt bindet man die Gläser fest zu. Die Früchte müssen reichlich mit Saft bedeckt sein.

216. Pichelsteiner.

Rind-, Hammel- und Schweinefleisch, von jedem 500 Gramm und je 500 Gramm in Scheiben geschnittene Kartoffeln, Sellerie und gelbe Rüben. Das Gemüse wird abgebrüht und das Fleisch in dreifingerbreite Stücke geschnitten. Dies füllt man in eine Pichelsteiner Blechform, streut Salz und ein wenig Cayennepfeffer dazwischen, gießt eine Tasse kräftige Bouillon, mit etwas Fleischextrakt ge-

würzt, darüber und läßt das Gericht ununterbrochen kochen, bis alles weich ist. Mit einer Serviette umsteckt wird die Form serviert. In Ermangelung einer Form kann das Gericht auch in einem gut schließenden Schmortopf gekocht werden, die Hauptsache ist, daß der Dampf nicht entweicht.

217. Pommes frites.

Man schneidet rohe, geschälte Kartoffeln in 3 Centimeter lange und gut $^1/_2$ Centimeter dicke Streifen, wäscht sie tüchtig und trocknet sie auf einem Tuche gut ab. Dann bestreut man sie mit Salz, bepudert sie mit feinem Mehl, das man in ein Mullläppchen bindet, und backt sie schwimmend in Fett. Braucht man eine große Portion, so backt man die Kartoffeln portionenweise gut durch, schüttet sie dann auf ein Sieb, bis alle auf diese Weise vorgebacken sind, und backt sie dann zum zweiten Male über heißem Feuer flott goldgelb. Vor dem Servieren bestreut man sie noch mit etwas feinem Salz. Die Pommes frites müssen innen weich und nur außen hart gebacken sein.

218. Preßkopf.

Man nimmt einen großen halben Schweinskopf, ein Pfötchen und drei Schweinszungen, wäscht dies gehörig ab, setzt es mit Wasser auf, schäumt es gut aus, tut Salz, Sellerie und gelbe Rüben dazu und läßt das Fleisch gar kochen. Dann legt man das Fleisch aufs Hackbrett, schneidet die Schwarte ab und sucht das gute Fleisch heraus, zieht die Zungen ab und schneidet alles in würfelige Stückchen, auch die fettigen Stücke nimmt man dazu, streut Pfeffer, Salz, Muskatnuß, Nägelchen und Thymian darüber. Unterdessen gießt man die Brühe durch ein Sieb und kocht sie mit etwas Zitronenschale und einem $^1/_4$ Liter Weinessig kurz ein. Das Fleisch gibt man in die Brühe, dieselbe muß gerade das Ge=

schnittene bedecken, hierauf schüttet man die Masse in eine Form. Kalt schneidet man den Preßkopf in Scheiben und reicht eine Remoladensauce dazu.

219. Preßkopf von Kalbfleisch.

Man nimmt einen schönen Kalbskopf, zwei Kalbszungen und außerdem noch ein Stück Kalbfleisch von 500—750 Gramm. Dieses Fleisch bereitet man auf die vorher angegebene Weise. Auch die Brühe läßt man einkochen, tut etwas Essig, Salz, Pfeffer, Nägelchen, Piment hinzu, aber von jedem nur $^1/_2$ Messerspitze voll, gibt das klein geschnittene Fleisch in die Brühe, läßt es noch $^1/_2$ Stunde kochen, damit die Masse nicht zu dünn ist, und schüttet sie dann in eine Porzellanform. Gestürzt serviert man das Sülzfleisch zu grünem Salat und gibt eine kalte Senfsauce oder Siebensachensauce dazu.

Q.

220. Quark (Siebkäse).

Frischen, weißen Käse treibt man dreimal durch die Hackmaschine, damit er ganz fein wird, dann rührt man etwas Rahm und gehackten Schnittlauch darunter und serviert ihn in einer Glasschale. Ganz fein geschnittene Zwiebeln setzt man auch mit auf, weil Herren den Geschmack lieben. Man gibt Kartoffeln, in der Schale gekocht, dazu.

221. Quodlibet.

Hierzu nimmt man Birnen, Quitten, Äpfel, Aprikosen, grüne Bohnen, Blumenkohl, Gurken, Karotten und Melonen. Nachdem die Früchte und Gurken geschält und entfernt sind, schneidet man sie in kleine Stücke.

Blumenkohl verteilt man in einzelne Röschen, die Karotten schält man, und die Bohnen zieht man sauber ab. Die Gemüse kocht man in leicht gesalzenem, die Früchte in ungesalzenem Wasser gar, schüttet sie auf ein Sieb, das man in kaltes Wasser stellt. Gut abgetropft legt man Früchte und Gemüse durcheinander in eine Schüssel. Dann kocht man dünnen Zuckersirup und schüttet diesen über das Eingemachte. Am folgenden Tage gießt man den Saft ab, zu 1 Liter Saft kommt 1 Eßlöffel voll Weinessig und schüttet diesen kochenden Saft über das Eingemachte. Nach 24 Stunden legt man das Quodlibet in Gläser, kocht den Saft dicklich ein, gießt ihn darüber und verschließt die Gläser luftdicht. Man nimmt an Gewicht halb so viel Hutzucker als Obst und Gemüse, läutert den Zucker, in Wasser getaucht und schüttet außerdem noch etwas Wasser hinzu.

R.

222. Radieschen.

Man schneidet die Wurzelfasern ab, läßt das Kraut mit dem Stielchen etwa 2 Centimeter lang daran und wäscht sie sauber. Neuerdings hat man allerliebste kleine Alfenideständer, um sie zur Tafel zu geben.

Salat macht man folgendermaßen: Man schneidet die Radieschen wie die Rettiche, salzt sie und macht sie ebenso an. Dann richtet man sie bergartig auf einem Tellerchen an und stellt abgeschnittene halbe Radieschen mit den grünen Stielchen als Garnitur rings herum.

223. Rahm-Kartoffeln.

Man kocht Kartoffeln in der Schale, zieht sie ab und schneidet sie in Scheiben, wenn die Kartoffeln klein sind, läßt man sie ganz. Dann schwitzt man einen Koch-

löffel Mehl in 100 Gramm Butter hellgelb, tut Salz nach Geschmack hinzu und rührt reichlich 1/4 Liter süßen oder nicht zu sauren Rahm und 1/4 Liter Milch darunter. Dann läßt man die Kartoffeln eine Weile in der Sauce kochen und gibt sie recht warm zu Tisch.

224. Rahmteig zu kleinen Pasteten oder Garnituren.

250 Gramm Butter, 375 Gramm Mehl, 6 Eßlöffel voll saure Sahne und etwas Salz. Das Mehl nimmt man aufs Hackbrett, macht eine Vertiefung, füllt die Sahne und Salz hinein, zerpflückt die Butter und verarbeitet alles gut untereinander. Dann rollt man den Teig nicht zu dünn, sticht nach früher angegebener Vorschrift Böden, Ränder und Deckel für kleine Pasteten oder mit Blechformen Halbmonde oder andere kleine Formen aus, bestreicht das Gebäck mit verkleppertem Ei und backt es flott in heißem Ofen.

225. Reibekuchen (Puffer). (Sehr gut.)

5 Pfund Kartoffeln werden sauber geschält, gewaschen, gerieben, auf ein Sieb geschüttet und zum Ablaufen auf ein Geschirr gestellt. Dann schüttet man das Wasser ab und rührt das zurückgebliebene Kartoffelmehl wieder darunter. Ein 4-Pfennig-Brötchen weicht man in 1/4 Liter Milch ein, kocht es zu Brei, schlägt drei Eiweiß zu Schnee, rührt das Eigelb, das abgekühlte Weißbrot, etwas Salz und zuletzt den Schnee unter die Kartoffeln und backt von dieser Masse in glühendem Fett, halb Butter, halb Schmalz, recht flott kleine knusperige Kuchen.

226. Reispastetchen.

250 Gramm Reis brüht man dreimal ab, dann kocht man ihn mit 2 Zwiebeln und guter Bouillon mit Fleischextrakt verstärkt, recht steif. Darauf drückt man ihn in Becherformen, oder in Ermangelung solcher nimmt man

enge Tassen, füllt sie knapp halb und stürzt sie. Diese, unten flachen Klöße paniert man, wenn sie erkaltet sind, zuerst mit Ei, geriebenem Parmesankäse und Weißbrot und backt sie langsam in heißem Schmalz aus. Sind sie alle gebacken, so schneidet man oben einen Deckel ab, höhlt das Innere aus und füllt Kalbfleisch oder Kalbsmilch-Ragout hinein.

227. Reis-Rand (gebackener).

250 Gramm gut abgebrühter Reis wird mit Bouillon, Salz und einigen Zwiebeln langsam gargekocht, damit die Körner ganz bleiben. Dann streicht man die Kranzform gut mit Butter aus, streut Paniermehl hinein, füllt eine Lage Reis ein, streut tüchtig Parmesankäse darüber und füllt Reis nach, bis die Form gefüllt ist. Hierauf stellt man sie in den Ofen und läßt den Kranz ½ Stunde backen. Dann stürzt man den Reisrand auf eine Schüssel und richtet in der Mitte ein Hahnen- oder Kalbfleisch-Ragout an.

228. Remouladen-Sauce.

50 Gramm Butter rührt man zu Sahne und rührt 3 rohe Eigelb darunter. Dann hackt man drei hartgekochte Eidotter und eine Handvoll Petersilie recht fein, tut sie zu der Butter, ebenso 3 Eßlöffel voll Senf, Pfeffer und Salz und gibt unter beständigem Rühren 125 Gramm Provenceröl dazu. Ferner kommt noch etwas Estragonessig und weißer Wein an die Sauce, die sehr rund sein muß. Vor dem Servieren rührt man sie durch ein grobes Sieb; sie paßt zu allen kalten Fleischgerichten. Nach Belieben kann man auch noch 50 Gramm gehackte Sardellen dazu tun und mit verrühren.

229. Rettich und Radieschen.

Rettiche schält man, schneidet sie in ganz dünne Scheiben, stellt sie, mit reichlich Salz bestreut und zuge-

deckt, 1/2 Stunde hin, drückt sie dann aus und macht sie mit Öl und Essig und reichlich grob gewogenem Pfeffer an.

230. Reste-Pudding.

Fleischreste jeglicher Art lassen sich verwenden. Einen Suppenteller voll gehacktes Fleisch läßt man mit Zwiebeln Pfeffer, Salz und Muskat in Butter durchschwitzen. Von 3 Eiern und etwas Milch macht man ein ganz weiches Rührei und rührt dies mit noch 2 ungekochten Eigelb, 3 Eßlöffeln voll geriebenem Brot, einer kleinen Handvoll gehackter Petersilie, etwas geriebenem Parmesankäse unter das Fleisch, zuletzt mischt man den steifen Eierschnee darunter. Will man eine größere Portion haben und hat nicht mehr Fleisch, so kann man noch ein eingeweichtes Brötchen unter die Masse rühren. Nun streicht man eine Puddingsform, auch den Deckel, mit Butter aus, streut geriebenes Brot durch, füllt die Masse in die Form und läßt sie 1 1/2 Stunde im Wasserbade kochen.

Nach dem Stürzen umgibt man den Pudding mit brauner Butter oder warmer Kräutersauce.

231. Risotto.

Man schneidet 2 große Zwiebeln klein und röstet sie mit 250 Gramm gut ausgesuchtem Reis in 150 Gramm Butter, bis die Zwiebeln gelb geworden sind. Darauf kocht man den Reis mit 3 Suppenlöffeln voll guter Fleischbrühe in 20 Minuten, zugedeckt, gar. Die Reiskörner müssen ganz bleiben, darum darf man nicht darin rühren. Hat man Hühnerleberchen, so brät man sie mit dem Magen in Butter braun, schneidet sie in Scheibchen und mischt sie mit 100 Gramm geriebenem Parmesankäse, von dem man etwas zum Bestreuen der Form zurückläßt, unter den Reis, diesen füllt man in eine Auflaufform, legt, nachdem der übrige Reis darüber verteilt ist, Butterstückchen

darüber und bräunt den Reis oben mit einer glühenden Schaufel.

232. Gelbe Rüben (eingemachte).

Recht gute Herbstrüben schabt man, sticht das Herz heraus, schneidet sie in nicht zu feine Streifen, kocht sie in Wasser ohne Salz weich, läßt sie abtropfen und legt sie auf ein Tuch. Nun schält man 2 Zitronen, schneidet die Schale in ganz feine Streifchen und das Mark der Zitronen in kleine Stückchen. Zu 500 Gramm Rüben nimmt man 375 Gramm Zucker, taucht diesen in Wasser ein und kocht ihn mit der Schale, dem Mark der Zitronen und $^1/_2$ Liter weißen Wein. Nach einer halben Stunde kocht man die Rüben darin auf, legt diese etwas abgekühlt in Gläser, läßt den Saft sirupartig einkochen, schüttet ihn erkaltet über die Rüben und bindet die Gläser fest zu. Die dicke weiße Haut, die unter der Schale der Zitronen sitzt und die Frucht umschließt, zieht man sauber ab.

233. Rüben, rote.

Sauber gewaschene rote Rüben, die Schwänze läßt man daran, kocht man in Wasser weich, schält sie, schneidet sie in Scheiben, legt sie in ein irdenes Gefäß, tut in Scheiben geschnittenen Meerrettich und einige Zwiebelscheiben dazu und gießt so viel Essig darauf, daß die Rüben von demselben bedeckt sind.

234. Teltower Rübchen.

Nachdem die Rübchen rein geputzt und heiß gewaschen sind, kocht man sie mit einem Eidick Butter, Bouillon, Salz, ganz wenig Zucker und einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel weich, dann streut man etwas Mehl und grob gestoßenen Pfeffer darüber und schmort die Rüben noch ein Weilchen. Die Sauce muß kurz sein; dann richtet man die Rüben in der Gemüseschüssel an

oder verwendet sie als Garnitur zu einer Lende oder Hammelrücken.

235. Rührei mit Champignons.

Rühreier bilden eine angenehme Vorspeise, sie werden zu diesem Zwecke in Muscheln serviert. Man kann sie aber auch als Beilage zu jungen Gemüsen oder abends zum Tee reichen. In vorliegendem Falle schwitzt man zuerst eine Portion Champignons, etwa einen Teller voll, in 150 Gramm Butter und etwas Zitronensaft gar. Dann macht man ein Rührei von 12 Eiern, richtet es auf einer Schüssel oder in Muscheln an und garniert es mit Krebsschwänzen. Statt der Champignons kann man auch gekochte Spargelköpfe nehmen.

236. Rührei mit Käse.

Auf die Person rechnet man 2 Eier, sind es aber mehr Personen, kann man einige Eier weniger nehmen. Will man sparen, so nimmt man einige Eierschalen voll Milch oder Bouillon hinzu, es verfeinert das Rührei aber nicht. Auf 8 Eier rechnet man 125 Gramm Butter, diese gibt man zuerst in die Pfanne, verklopft die Eier tüchtig und schüttet sie dazu. Sobald die Eier sich auf dem Boden ansetzen, zieht man die Pfanne vom Feuer, rührt das angesetzte mit einem Holzlöffel los und wiederholt diese Prozedur, bis das Rührei einem steifen Brei ähnlich sieht, fest darf es nicht sein. Dann schüttet man es sofort auf eine erwärmte Schüssel, streut Salz und Pfeffer und reichlich geriebenen Parmesankäse darüber, beträufelt es mit ganz wenig brauner Butter und hält eine glühende Schaufel darüber, damit es eine hellgelbe Farbe erhält.

237. Rührei mit Schinken.

Dieses Rührei richtet man in Muscheln an, es reicht für 18 Personen: 250 Gramm Lachsschinken schneidet

man in würfelige Stückchen. 250 Gramm Butter läßt man heiß werden, verklopft 15 Eier, schüttet sie in die Pfanne und bereitet das Rührei nach der vorher angegebenen Weise. Der Schinken darf nur in dem Rührei erwärmt werden, aber nicht mit braten.

Hierauf füllt man die Masse in die vorher im Ofen erwärmten Muschelschalen, betränfelt sie mit brauner Butter und serviert sie sofort

238. Russischer-Salat.

Eine Portion Sauerkraut, frisch aus dem Faß, drückt man fest aus, läßt es mit einem Stücken Butter und etwas Wasser eine Weile kochen, damit das Kraut nicht mehr ganz so hart ist Dann läßt man es kalt werden, macht es mit Pfeffer, Öl und Essig an und serviert diesen Salat zu warmen oder kaltem Braten.

S.

239. Salat von Krabben.

Den Inhalt einer Dose Krabben (à 85 Pf.) legt man bergartig auf eine Schüssel, ringsum richtet man einen grünen Salat an. Eine im Wasserbade gerührte Mayonnaise vermischt man reichlich mit Kapern und schüttet sie über die Krabben. Etwas Anchovispaste, unter die Mayonnaise gerührt, ist gleichfalls sehr wohlschmeckend. Für 3 Personen.

240. Salat von Krebsschwänzen.

Hierzu kauft man am besten Krebsschwänze in Gläsern. Die Krebsschwänze legt man zwischen folgenden Salat: Recht gelbe Endivien verliest man sorgfältig, die Stiele läßt man zurück. Dann macht man den Salat mit Pfeffer

und Salz, Öl und Essig an, vermeidet aber, daß der Salat sehr gedrückt wird. Nun rührt man unter irgend eine beliebige Mayonnaise so viel Krebsbutter, daß die Sauce davon Farbe annimmt. Den vorher angemachten Salat vermischt man mit dieser Sauce, richtet den Salat auf einer Schüssel an und legt die Krebsschwänze kreisförmig dazwischen. Ringsum beschließt man den Salat mit schuppenförmig übereinander gelegten Scheiben von hartgekochten Eiern.

241. **Salat** (polnischer).

Von allen Sorten gekochtem Geflügel und Fleisch kann man diesen Salat bereiten. Man schneidet alles in würfliche Stückchen, gibt auf 2 Teller voll Fleisch 125 Gramm entgrätete, gleichfalls geschnittene Sardellen und einige grüne, zerschnittene Gurken dazu. Dann rührt man ein hartgekochtes und ein rohes Eigelb mit Provenceröl klar, gibt noch 6 Eßlöffel voll Öl, 2 Eßlöffel voll Kräuteressig, Pfeffer und Salz vor und nach dazu, vermischt den Salat mit dieser Sauce, richtet ihn bergartig auf der Schüssel an, verziert ihn reichlich mit Fleischgelee und garniert ringsum einen Kranz von grünem Salat, den man mit Vierteln von hartgekochten Eiern verziert. Den grünen Salat macht man mit Mayonnaise an.

242. **Salm** (falscher).

3 Pfund Kalbfleisch von der Keule reibt man mit Salz und zwei Teelöffeln voll Salpeter ein und legt das Stück in eine Beize von $^1/_4$ Liter Weißwein, ebensoviel mildem Essig, 2 Zwiebeln, einigen Nelken, 2 Scheiben Zitronen und einigen weißen Pfefferkörnern. Gut zugedeckt läßt man das Fleisch 4 Tage an einem kühlen Ort stehen, wendet es aber täglich um. Dann stellt man das Fleisch mit der Flüssigkeit, ohne Gewürz, bis auf die Zwiebeln, aufs Feuer und schüttet soviel Wasser zu, daß es bedeckt

ist. Nach einer Stunde nimmt man das Fleisch heraus, kocht die Brühe noch etwas ein und gießt sie dann über dasselbe. Erkaltet, schneidet man das Fleisch in glatte Scheiben, garniert sie mit Sardellen, Kapern, hartgekochten Eiern und der zu Gelee erstarrten Brühe. Man reicht eine Mayonnaise dazu.

243. Salz-Gurken.

Halb große Gurken legt man 3 Stunden in kaltes Wasser, dann 12 Stunden, nachdem sie reingewaschen sind, auf ein Tuch zum Abtrocknen. Auf den Boden eines steinernen Topfes legt man Weintraubenblätter und saure Kirschblätter, hierauf packt man die Gurken lagenweise ein, streut Pfefferkörner, Dill, Fenchel, unreife Trauben, Kirsch- und Estragonblätter darüber und gießt zuletzt soviel Salzwasser darauf, daß die Gurken bedeckt sind. Auf 1 Liter Wasser rechnet man 50 Gramm grobes Salz. Im Übrigen behandelt man sie wie die Essiggurken.

244. Sardellen-Brötchen.

Kleine Scheiben weißes Brod röstet man ganz leicht auf einer Seite, die ungeröstete Seite bestreicht man mit Sardellenbutter. Halbe, entgrätete Sardellen rollt man lose auf, setzt 6 Röllchen in die Mitte und verziert den Rand der Schnitten abwechselnd mit Kapern, gehacktem, hartgekochtem Eigelb, Eiweiß oder grüner gehackter Petersilie. Die Schnittchen richtet man auf einer Schüssel mit Radieschen oder Petersilie hübsch an.

245. Sardellen-Butter.

Nachdem die Sardellen sauber gewaschen sind, teilt man sie, nimmt das Rückgrad heraus, hackt sie mit Butter recht fein und streicht die Masse durch ein Haarsieb. Auf 125 Gramm Sardellen rechnet man 250 Gramm Butter, also immer doppelt soviel Butter.

246. Sardellen-Eier.

Man kocht eine Anzahl Eier 6 Minuten, legt sie sofort in kaltes Wasser, schält sie und schneidet sie halb durch. 125 Gramm sauber zubereitete Sardellen legt man nun schräg darüber, daß sie ein Gitter, also 2 Lagen bilden. Dann schüttet man eine mit Kapern vermischte Mayonnaise in eine nicht zu flache Schüssel und setzt die Eier hinein.

247. Sardellen-Kalbfleisch.

Ein Kilo Kalbfleisch aus der Keule schneidet man, nachdem das Fleisch tüchtig geklopft wurde, in kleine fingerdicke Stücke. Dann hackt man Petersilie, Schalotten, 150 Gramm gewaschene entgrätete Sardellen und gestoßenen Zwieback. Dies alles mischt man mit feinem Salz untereinander, die Fleischstückchen reibt man mit Pfeffer und Salz ein, wendet sie in verkleppertem Ei um, taucht sie in die Paniermasse und legt sie in eine Pfanne mit reichlich Butter. Im Backofen läßt man das Fleisch gar und von beiden Seiten schön braun braten. Beim Anrichten legt man das Fleisch in die Schüssel, rührt mit dem Besen die Sauce mit etwas Wasser, Zitronensaft und ganz wenig weißem Wein gut von der Pfanne los und schüttet sie über das Fleisch. Für 5 Personen.

248. Sardellen-Krüstchen.

Schöne, große Sardellen wäscht man, teilt sie, entgrätet sie und trocknet sie gut ab. Dann taucht man sie in Ausbackklare und backt sie, schwimmend in Fett, goldgelb. Zu einem Schüsselchen rechnet man 200 Gramm. Nachdem die Sardellen auf einem Papier das überflüssige Backfett verloren haben, richtet man sie bergartig an und umgibt sie mit einem hübsch angerichteten Kranz von hartgekochten Eiern, die man in Viertel schneidet, Kapern und in Scheiben geschnittenen, grünen oder Schneid-Gurken. Dies ist eine hübsche Schüssel zum Frühstück- oder Abendtee.

249. Saucischen-Brötchen.

Die dünnen Bratwürstchen formt man wie ein lateinisches S und brät sie mit Butter, feingehackten Kräutern, Petersilie und Schnittlauch gar. Wenn sie erkaltet sind, wickelt man jedes Würstchen einzeln, nebst etwas von den Kräutern, in guten Hefenteig, bestreicht die Brötchen mit verkleppertem Ei und backt sie im Ofen schön braun. Diese Brötchen sind angenehm für die Reise, oder man reicht sie zum Frühstück, dann aber noch warm.

250. Sauerampfer-Eier.

Reichlich eine Handvoll abgestreifter Sauerampfer wird mit Butter so lange gedämpft, bis er weich ist. Dann rührt man einen gehäuften Eßlöffel voll Mehl daran und soviel kochende Milch, daß es eine gebundene Sauce wird; dann fügt man noch 2 Eßlöffel voll sauren Rahm hinzu und Salz nach Geschmack. Dies läßt man unter beständigem Rühren tüchtig durchkochen, nimmt hierauf die Masse vom Feuer und schlägt behutsam soviel Eier hinein, wie man haben will. Nun setzt man das Ganze, mit dem Geschirr zugedeckt, in den Backofen und läßt die Eier in der Sauce nach Belieben weich oder hart kochen.

251. Sauerampfer-Sauce.

Zwei Hände voll gut gewaschenen Sauerampfer hackt man. Einen Eßlöffel voll Mehl röstet man in Butter hellgelb, dämpft den Sauerampfer darin gar, schüttet 1/4 Liter gute Bouillon und 1/4 Liter sauren Rahm dazu, gießt die Sauce durch ein Sieb, tut Salz nach Geschmack hinzu und rührt sie mit 3 Eigelb ab. Man reicht sie zu Kalbskoteletts, gespickter Kalbsmilch oder aufgewärmtem Kalbsbraten.

252. Schinken-Begräbnis.

Hierzu nimmt man das letzte, was am Schinkenknochen sitzt. Man rechnet auf eine kleinere Auflaufform 250 Gramm gekochten und gehackten Schinken. Ist er wenig fett, hackt man noch 100 Gramm Speck dazu. In der Schale mit Salz gekochte Kartoffeln zieht man ab und schneidet sie in dünne Scheiben. 100 Gramm Butter löst man in etwas kochendem Wasser auf, schüttet die noch warmen Kartoffeln dazu und schwenkt sie darin um. Dann streicht man die Form mit Butter aus, streut Weckmehl hinein, legt unten hin eine Lage Kartoffeln, dann streut man Schinken, den man mit einigen gehackten Zwiebeln vermischt hat, darüber und fährt so fort, bis die Form gefüllt ist. Nun legt man noch Butterstückchen auf, aber recht reichlich, streut Weckmehl darüber und läßt die Form in heißem Ofen $^{3}/_{4}$ Stunde backen. Kartoffeln schlucken vielmehr Fett, wie Nudeln, darum darf man nicht an der Butter sparen, wenn das Gericht saftig sein soll. Man reicht geriebenen Käse dazu, läßt ihn aber an dem Gericht fehlen, weil er nicht allgemein beliebt ist.

253. Schinken (roher) gebacken.

Schöne Scheiben von einem rohen Schinken geschnitten, wendet man in Mehl um, taucht sie dann in zerlassene Butter und läßt sie in der Pfanne einen Augenblick anziehen, aber nicht durchbraten, weil der Schinken sonst hart wird.

254. Schinken-Krüstchen.

Kleine dünne Weißbrotscheiben feuchtet man mit Milch an, legt eine dünne Scheibe gekochten Schinken zwischen zwei Weißbrodschnitten, drückt sie fest an, wendet sie in Ei um, paniert sie mit geriebenem Brot und backt sie, schwimmend in Fett, hellgelb. Will man Schinkenreste verwenden, hackt man sie fein, rührt einige Eier dar-

unter, bestreicht hiermit die Weißbrotschnitten und verfährt sonst nach obiger Angabe.

255. Schinken in Madeira.

Einen guten geräucherten Schinken legt man über Nacht in Wasser. Am anderen Morgen wäscht man ihn ab und setzt ihn mit kaltem Wasser auf. Der Schinken muß je nach Größe 4 bis 5 Stunden mehr ziehen wie kochen, das Feuer muß stets gleichmäßig unterhalten werden. Dann nimmt man ihn heraus und taucht ihn sofort in kaltes Wasser, wodurch er saftiger bleibt.

Nun bereitet man folgende Sauce: 200 Gramm Mehl schwitzt man in 150 Gramm Butter, Fleischabfälle, einige geschnittene Zwiebeln, Fleischbrühe, die man mit Extrakt noch kräftiger macht, alles dies läßt man unter öfterem Umrühren 2 Stunden kochen. Die Sauce schüttet man hierauf durch ein Sieb, tut Zitronensaft, eine kleine Messerspitze voll Cayennepfeffer und soviel Madeira hinzu, etwa 1/4 Liter, daß die Sauce kräftig schmeckt; sie muß hübsch gebunden, aber nicht zu dick sein. Nach Belieben kann man noch Morcheln oder Trüffeln an die Sauce geben.

Den Schinken schneidet man in glatte schöne Scheiben und richtet die Sauce darüber an.

256. Schinken mit Trüffeln.

Zunächst bürstet man die Trüffeln mit einer in Wasser getauchten Bürste rein und kocht sie in italienischem Rot- oder Burgunderwein 1/2 Stunde. Dann schneidet man sie in Scheiben, gibt sie in die vorhin beschriebene Sauce, rührt statt des Madeira, von dem Rotwein-Sud, worin die Trüffeln gekocht sind, an die Sauce, richtet diese gleichfalls über die Schinkenscheiben an und garniert die Schüssel mit hartgekochten Eierscheiben.

257. Schinken-Kuchen.

500 Gramm gekochte Schinkenreste treibt man durch die Fleischhackmaschine. Drei Brötchen (Weck) weicht man in Milch ein, drückt sie fest aus, verreibt sie klein, verkleppert 3 ganze Eier, mischt dies alles untereinander, streut Salz, 1 Eßlöffel voll geriebenen Käse hinein und backt diesen Kuchen in Butter in der Pfanne auf beiden Seiten goldbraun.

258. Schnee-Eier.

Frische Eier schlägt man recht vorsichtig auf, läßt die Dotter in der Eierschale, die man in einen Teller mit grobem Salz stellt, damit sie nicht umfallen. Das Weiße der Eier schlägt man zu festem Schnee, hiervon füllt man etwas in eine kleine Tasse, gibt die Dotter hinein, streicht Eiweiß bis an den Rand der Tasse darüber, löst ringsum mit einem Messer den Schnee leicht ab, läßt das Ei in kochendes Schmalz gleiten und backt es schnell aus. So fährt man fort, bis alle Eier gebacken sind, lange darf man sie nicht in dem Fett lassen, weil sie sonst, wie alles Eiweiß, wenn es zu lange kocht, fest und klein werden. Man serviert diese Eier in warmer Käse- oder Senfsauce oder verwendet sie als Garnitur.

259. Senfbraten (vorzüglich).

Ein schönes schieres, nicht zu frisch geschlachtetes Stück Ochsenfleisch, klopft man tüchtig, macht hie und da mit dem Küchenmesser Einschnitte, in die man Stückchen geräucherten Specks steckt. Dann salzt man den Braten, streut wenig Pfeffer darüber und streicht das Fleisch auf allen Seiten reichlich mit gutem Senf ein. Unterdessen hat man in der Bratpfanne eine klein geschnittene Zwiebel in Butter und Fett angebraten, legt das Fleisch hinein und brät es, von allen Seiten hin und her schiebend, recht braun, natürlich nicht zu dunkel. Will man es besonders

gut machen, so schüttet man dann mit dem Wasser ein Glas voll Rotwein hinzu. Etwas Mehl, mit Wasser angerührt, gibt man dann gleich zu dem Braten, schüttet später Milch oder besser noch Rahm hinzu und läßt das Fleisch zugedeckt, öfter umgedreht, 2 Stunden schmoren. Die Sauce muß schön braun und gebunden sein. Nach Belieben kann man den Braten scharf oder weniger scharf machen, er ist von ausgezeichnetem Geschmack. Anfangs schüttet man so viel Wasser zu, daß das Fleisch davon bedeckt ist. Nach Belieben schneidet man vor dem Anrichten kleine eingemachte grüne Gurken in die Sauce.

260. Speck und Eier.

Auf 9 Eier rechnet man 125 Gramm Speck, diesen schneidet man in Scheibchen und verteilt sie gleichmäßig in der Pfanne. Dann verklopft man die Eier mit Salz und schüttet sie darüber. Mit dem Messer sticht man zuweilen unter, damit die Flüssigkeit verläuft. Die Eier müssen oben weich bleiben und werden selbstverständlich nur auf der unteren Seite gebacken.

261. Speck-Pfannkuchen.

125 Gramm Speck schneidet man in Scheibchen, läßt ihn in der Pfanne etwas anbraten und schüttet einen guten Pfannkuchenteig etwa von folgender Masse darüber: Einen kleinen Tassenkopf voll Mehl verrührt man mit $^1/_4$ Liter Milch, 4 Eidottern, Salz und mischt zuletzt den steifen Eierschnee darunter. Diesen Kuchen backt man auf beiden Seiten schön gelb.

262. Spiegel-Eier mit Boden.

Man backt von Rahmteig Böden mit Rand, nur größer wie Pasteten. Gut abgekochten Spinat treibt man 4 mal durch die Fleischhackmaschine, tut reichlich Butter, Salz und süßen Rahm dazu. Behutsam aufgeschlagene

Eier backt man in einer Eierpfanne mit Vertiefungen in Butter hellgelb. Dann füllt man die gewärmten Teigböden mit Spinatmasse und legt ein Spiegelei in die Mitte. Man reicht in Stengel geschnittenen, rohen Schinken dazu.

263. Schwäbischer Eierhaber.

Man macht einen guten Pfannkuchenteig, tut etwas sauren Rahm noch dazu und backt hiervon einen Kuchen auf einer Seite. Dann wendet man ihn um und zerpflückt ihn in kleine Stücke mit dem Pfannenmesser. Ist der ganze Teig verbacken, so tut man den Eierhaber nochmals in die Pfanne, backt ihn eben durch und gibt ihn heiß zu Tisch. Vorzüglich als Beilage zum Salat oder Spinat.

264. Schwarzwild.

Man nimmt ein beliebig großes Stück von einer Schweinskeule, bestreut die Schwarte mit Zucker, macht einen Stahl (Bolzen) glühend und brennt die Schwarte damit schwarz. Dann legt man das Fleisch in einen Kochtopf, gießt eine Flasche Rotwein, ebensoviel Essig und Wasser dazu, daß das Fleisch bedeckt ist, tut ferner Thymian, weißen Pfeffer, Majoran, Muskatnuß, von jedem 8 Gramm, 5 Gramm Wachholderkörner, ebensoviel Rosmarin, eine Hand voll Lorbeerblätter und reichlich 1 Hand voll Salz hinzu. Dies alles läßt man mit dem Fleisch einige Stunden kochen, bis es gar und weich ist. Dann nimmt man es heraus und läßt es kalt werden. Ist die Brühe erkaltet, nimmt man das Fett ab und die Kräuter heraus, schüttet sie in einen tiefen Topf und legt das Fleisch wieder hinein bis zum Gebrauch. Dann schneidet man das Fleisch in schöne Scheiben und serviert die folgende Sauce dazu.

265. Schwarzwild-Sauce.

250 Gramm gestoßenen Zucker verrührt man mit 2 Eßlöffeln von Senf, einem Eßlöffel voll Provenceröl, Zitronensaft und etwas Muskatnuß. Nachdem man dies eine Zeit lang gerührt hat, gibt man soviel Essig dazu, daß die Sauce dickflüssig wird.

266. Schweinefleisch in Gelee.

Ein gutes Stück Schweinefleisch setzt man, mit kaltem Wasser bedeckt und einer Hand voll Salz, auf das Feuer, dann schäumt man es und schüttet die Brühe zur Hälfte ab und versetzt die Flüssigkeit mit Wein und Essig, tut 8 Nägelchen, etwas Muskatblume, weißen Pfeffer, Lorbeerblätter, Zitronen, 2 Zwiebeln, Majoran und Thymian hinzu und läßt das Fleisch in dieser Brühe gar kochen. Man versucht, ob die Brühe geliert, andernfalls läßt man sie noch etwas einkochen. Dann legt man das Fleisch in einen tiefen Topf, schüttet die Flüssigkeit durch ein Haarsieb darüber, läßt sie erkalten und serviert die geschnittenen Scheiben mit dem Fleischgelee.

267. Seezungen-Ragout.

Man schneidet den Fischen Köpfe und Flossen ab, erwärmt sie über einer Spirituslampe und zieht ihnen die Haut ab, was hiernach viel leichter geht. Dann wäscht man sie ab, macht am Rückgrat entlang einen Schnitt und nimmt das Fleisch von jeder Seite von den Gräten herunter. Dann rollt man die halbe Seezunge vom Schwanzende an auf, streut innen und außen Salz darauf und bindet das Röllchen mit Garn zu, oder sticht hölzerne Stöckchen, die man extra zu diesem Zweck haben kann, hindurch und kocht sie in Fleischbrühe mit etwas Zitronensaft und einem Stückchen Butter gar. Unterdessen bereitet man eine Muselinsauce, wickelt die Rouladen ab und serviert sie, aufrecht stehend, recht heiß in der Sauce.

268. Sellerie-Salat.

Ein sauber gewaschener, geschälter Selleriekopf, oder 2 kleinere Köpfe, werden in Salzwasser gar gekocht. Dann schneidet man dünne Scheibchen, rührt ein Eigelb mit Pfeffer, Salz, Provenceröl und gutem Essig an und mengt den Sellerie behutsam, damit er ganz bleibt, mit der Sauce an. Ringsum legt man ein Kränzchen von gehacktem Schnittlauch.

269. Senf zu bereiten.

250 Gramm Senfmehl tut man in einen neuen, irdenen Topf, rührt langsam $^3/_4$ Liter guten Obst- oder Weinessig und $^1/_4$ Liter Franzbranntwein dazu, dies läßt man unter beständigem Rühren kochen. Dann tut man nach Belieben mehr oder weniger Zucker daran, je nachdem man den Senf scharf oder weniger scharf zu haben wünscht, und hebt ihn in verkorkten Gläsern zum Gebrauch auf.

270. Senf-Eier.

Eine beliebige Anzahl Eier kocht man pflaumenweich, etwa 5 Minuten, schält sie und legt sie in kaltes Wasser. Dann läßt man 250 Gramm Butter heiß werden. In eine Schüssel legt man soviel Senf, daß der Boden dünn damit bedeckt ist, schüttet die Butter darüber, legt die Eier hinein und serviert sie heiß. Man reicht frische neue Kartoffeln in der Schale dazu.

271. Senf-Sauce (kalte).

4 Eßlöffel von Provenceröl, ebenso viel Zucker und Senf, ein Eßlöffel voll Essig und ein Löffel voll Kapern, alles dies rührt man gut zusammen mit 3 hartgekochten, geriebenen Eigelb. Man kann die Eidotter auch fort lassen und serviert die Sauce zu kaltem Braten.

272. Sieben-Sachen-Sauce.

4 hartgekochte Eier hackt man, Dottern und Eiweiß allein, jedes recht fein. Dann rührt man Pfeffer und Salz, Öl und Essig und Senf mit den Eigelb gut untereinander, schüttet etwas Rahm oder Milch an die Sauce und mischt zuletzt das gehackte Eiweiß darunter. Man serviert sie zu Sülze, Fleisch in Gelee und Eiern. Nach Belieben gibt man eine Kleinigkeit Zucker an die Sauce.

273. Soja.

Man nimmt 100 grüne Wallnüsse um Johanni, schneidet sie in Stückchen und stößt sie mit 125 Gramm Schalotten in einem eisernen Mörser.

125 Gramm Salz, $^1/_2$ Liter Essig, $^1/_4$ Liter Weißwein, die gestoßenen Nüsse und Schalotten läßt man 8 Tage zusammen in einem irdenen Gefäß stehen und rührt die Flüssigkeit täglich um. Hierauf tut man das Ganze in einen Flanellbeutel und preßt den Saft aus.

Zu diesem Saft nimmt man 250 Gramm entgrätete Sardellen, nebst etwas Pfeffer und läßt ihn kochen, bis sich die Sardellen aufgelöst haben. Ist dies geschehen, so siebt man die Flüssigkeit abermals durch und füllt sie in Flaschen, die man gut verkorkt. Dieser Soja hält sich jahrelang und ist von vorzüglichem Geschmack.

274. Spargel-Salat.

Übrig gebliebene gekochte Spargel, man kann natürlich auch zu diesem Zwecke frische nehmen, schneidet man in Stückchen. Dann rührt man je nach dem, ob die Portion klein oder groß ist, 1—3 Eigelb mit süßem Rahm an, tut Pfeffer, Salz, Öl und Essig dazu und vermischt den Spargel behutsam mit dieser Sauce, damit er nicht zu sehr gedrückt wird.

275. Spinat-Pudding.

Knapp einen Suppenteller voll gekochten Spinat treibt man wiederholt durch die Fleischmaschine, damit er recht fein wird. Drei Brötchen (3 Pfennig Weck) weicht man in Wasser ein und drückt sie fest aus. 75 Gramm Butter läßt man zergehen, tut Weck, Spinat, 7 Eigelb mit Salz und Muskatnuß hinein, verrührt dies tüchtig, mischt zuletzt den steifen Schnee der 7 Eier darunter, füllt die Masse in eine gut ausgestrichene, mit Weckmehl bestreute Form und läßt den Pudding im Wasserbade eine Stunde kochen. Man reicht eine braune Buttersauce dazu.

T.

276. Junge Tauben in Speck-Sauce.

Junge, ganz sauber vorbereitete Tauben spickt man fein mit Luftspeck, reibt sie innen und außen mit Pfeffer, Salz und Nägelchen ein und schneidet sie in 4 Teile. Einen Kochlöffel voll Mehl dämpft man in 100 Gramm Butter, schneidet 100 Gramm Speck in kleine Würfel und eine Zwiebel recht fein, läßt dies zusammen braten, schüttet gute Fleischbrühe daran, tut Zitronensaft, ein wenig Pfeffer und Muskatnuß dazu und läßt die Tauben in dieser Sauce gar kochen. So viel Taubenstücke man hat, so viel Weißbrotschnitten röstet man ganz gelinde. Herz, Leber und Lunge von den Tauben, die man mit gebraten hat, hackt man recht fein, ebenfalls etwas Petersilie, rührt einige Eigelb, Fleischextrakt und geriebenes Brot mit zerlassener Butter unter das Gehackte, dem man noch gehacktes Kalbfleisch zusetzen kann, und bestreicht mit dieser Masse die Weckschnitten. Dann legt man auf jede Schnitte ein Viertel Taube und richtet sie auf der Schüssel an. Die Sauce rührt man mit einem Besen gut von der Pfanne los, tut etwas Rahm und einen Eßlöffel voll

Kapern dazu, läßt sie noch einmal aufkochen und schüttet sie über die Tauben. Auch kann man Erbsen, die man in Salzwasser abgekocht und mit zerlassener Butter durchgeschwenkt hat, in der Mitte einer Schüssel anrichten und die Taubencroutons ringsum legen.

277. Tomaten, eingemachte.

4 Pfund Frucht, 2 Pfund Zucker, 1/2 Liter vom besten Weinessig, 10 Gramm Stangenzimmt, 5 Gramm Nägelchen.

Schön rote Tomaten putzt man sauber ab und schneidet sie der Länge nach durch.

Den Zucker taucht man in den Essig, läßt ihn auf dem Feuer zergehen, schüttet den übriggebliebenen Essig hinzu, tut das Gewürz zu dem Zucker und legt, wenn er kocht, die halben Tomaten hinein. Wenn die Schale platzt, nimmt man sie heraus, kocht alle Früchte auf diese Weise, läßt sie erkalten und legt sie mit dem Gewürz in Gläser. Den Saft läßt man noch etwas einkochen und gießt ihn, abgekühlt, über die Früchte, die man später fest zubindet und zuweilen etwas schüttelt, damit sich die Früchte senken.

278. Tomaten, gefüllte.

Man sucht gleich große Tomaten aus, putzt sie gut ab und schneidet oben einen kleinen Deckel ab. Dann höhlt man sie aus, aber nicht zu sehr, kocht das Herausgenommene mit etwas Butter weich und treibt es durch ein Sieb. Gehacktes Fleisch vermischt man mit Butter, Bratensauce und dem Tomatenbrei. Die ausgehöhlten Tomaten bestreut man inwendig mit reichlich Salz und Pfeffer, füllt sie mit der beschriebenen Masse, legt das Deckelchen darauf und schmort die Tomaten in Butter und Fleischbrühe, neben einander stehend, in einer Pfanne gar. In 1/2 Stunde sind sie fertig. Man braucht sie als Garnitur um Roastbeef, Hammelkoteletten und kann sie auch zu kaltem Braten reichen.

279. Tomaten-Gericht.

Man bedeckt den Boden einer Auflaufform mit Tomaten-Püree, das man von frischen Tomaten, die man zu Brei kocht und durch ein Haarsieb streicht, bereitet. In Ermangelung von frischen Früchten kann man auch eingemachte aus der Büchse verwenden. Über diesen Brei schlägt man behutsam, damit er nicht verfließt, soviel Eier, wie man zu haben wünscht. Dann schabt man ganz feine Schnittchen Schweizerkäse darüber, auf eine kleinere Form rechnet man 125 Gramm und läßt das Ganze hinten auf der Herdplatte ganz langsam schmoren. Man rechnet 2—3 Eier auf die Person, wenn man das Gericht als Beilage zu kaltem Fleisch gibt.

280. Tomaten-Salat.

Man schält die Tomaten recht fein, schneidet sie in Scheiben und nimmt die Kerne soviel als möglich heraus. Dann rührt man reichlich Pfeffer und Salz, mehr Essig wie Öl, Zitronensaft, und, wenn man ihn hat, einen Eßlöffel voll eingemachten Himbeeressig gut durcheinander. Diese Sauce schüttet man auf die Tomaten und läßt sie darin ziehen. Will man frische Tomaten für den Winter aufbewahren, so legt man sie in Gläser, löst 1 Tasse Salz in 2 Tassen Wasser auf, liebt man sie sauer, so setzt man noch 1 Tasse Essig zu, kocht dies auf, schüttet es über die Früchte, legt eine Schieferplatte darüber, überdeckt diese mit einem in Salizyl getränkten Papier und bindet das Glas mit Pergamentpapier fest zu. Diese Tomaten eignen sich als Beilage zu Braten oder zu Salat.

281. Tomaten-Sauce (kalte).

250 Gramm Tomaten kocht man mit 100 Gramm Butter ganz weich, rührt sie durch ein Haarsieb, mischt diesen Brei unter eine im Wasserbade gerührte Mayon-

naise und reicht sie zu kaltem Fleisch oder gekochten Eiern. Wünscht man die Sauce warm, so schwitzt man einen Eßlöffel voll Mehl in 100 Gramm Butter gelb, schüttet Bouillon dazu und rührt den Tomatenbrei darunter.

282. Trüffeln.

die man zur Sauce verwenden will, bereitet man auf folgende Weise: Die mit einer in Wasser getauchten Bürste gründlich gereinigten Trüffeln schält man fein ab, schneidet sie in Scheiben und dämpft sie in einem Stück Butter und einem Glas Rheinwein gar.

283. Trüffel=Butter.

Trüffelschalen stößt man im Mörser recht fein, vermischt sie mit Butter und treibt sie durch ein Sieb. Auf einen Mörser voll Schalen rechnet man 125 Gramm Butter. Man streicht sie auf Brötchen oder legt ein Löffelchen voll auf gebratene Beefsteaks.

284. Trüffel=Sauce.

125 Gramm Trüffeln kocht man, in Scheiben geschnitten, nach Angabe. Dann macht man von 150 Gramm Mehl, das man in 100 Gramm Butter braun schwitzt, geschnittenen Zwiebeln, einer Kleinigkeit Cayennepfeffer, Salz, Bouillon und dem Sud, worin die Trüffeln gar gedämpft wurden, eine gebundene Sauce, schüttet sie durch ein Sieb, legt die Trüffelscheiben hinein, schmeckt sie noch mit einem Gläschen Madeira ab und reicht sie zu in Scheiben geschnittenen Lenden oder Roastbeef. Auf diese Weise bereitet man auch Filetragout, man schüttet die Sauce dann darüber und reicht Blätterteigschnitten dazu.

285. Tutti frutti=Gemüse.

Zuckererbsen, kleine, kurze, gelbe Rüben, Blumenkohlröschen, geschlossene Köpfchen Rosenkohl, sowie die kleinen

Blätter von Savoyenkohl-Herzchen und Prinzeßbohnen kann man hierzu verwenden.

Man schüttet 3 Flaschen voll vom besten Weinessig in ein irdenes Gefäß, mischt darunter 60 Gramm fein gestoßenen weißen Senf, 60 Gramm grobgestoßenen Senf, 30 Gramm gestoßenen Kurkuma, 15 Gramm weiße Pfefferkörner, eine Schote spanischen Pfeffer, einige Knoblauchzwiebelchen, und einige Schalotten. Zuerst putzt man die Gemüse sauber, den Blumenkohl teilt man in einzelne Röschen und kocht jedes Gemüse allein in Salzwasser weich, aber nicht gar. Dann rührt man Essig und Gewürz um, schüttet Provenceröl darauf, daß der Essig davon bedeckt ist, und legt das Gemüse hinein. Man kann vor und nach das gekochte und auf einem Sieb abgetropfte Gemüse der ganzen Saison in dem Topf einmachen, mit einer kleinen Schieferplatte und 2 Querhölzern muß das Gemüse beschwert werden, damit es unter der Flüssigkeit liegen bleibt. Den Topf bindet man mit einem leinenen Läppchen, das man unter Pergamentpapier oder Schweineblase legt, fest zu und stellt ihn die ersten Wochen an einen ziemlich warmen Ort, später bewahrt man ihn luftig auf.

W.

286. Wales-Bissen.

Kleine Weißbrotscheiben bestreicht man mit Butter der man etwas Senf und eine Kleinigkeit Cayennepfeffer zusetzt. Dann reibt man 125 Gramm Chesterkäse, verrührt ihn mit ebensoviel frischer Butter, bestreicht die Brötchen dick mit der Käsemasse, stellt sie in eine mit Butter bestrichene Pfanne und läßt sie im Backofen, der sehr heiß sein muß, schnell rösten, aber so, daß sie nicht hart werden.

287. Wein-Braten.

Ein gutes Stück abgelagertes Ochsenfleisch aus der Keule klopft man, reibt es mit Salz ein, spickt es und legt es im Winter 3 Tage in halb Milch und halb Rotwein. Man wendet es alle Tage in der Flüssigkeit einmal um. Bei der Zubereitung brät man eine kleine halbe Zwiebel, in Scheiben geschnitten, in Butter an, legt Speckscheiben hinein, tut das Fleisch nochmals mit etwas Pfeffer und Salz eingerieben in den Topf und läßt den Braten auf beiden Seiten recht braun anbraten. Zwei Eßlöffel voll Mehl, mit Wasser angerührt, gibt man gleich zu dem Draten und schüttet vor und nach von der Milch und Bm Wein Flüssigkeit hinzu. Das Fleisch muß 2 Stunden dengsam kochen und von der Flüssigkeit fast bedeckt sein. laenügt die Flüssigkeit nicht, so schüttet man Wasser nach. Gie Sauce rührt man beim Anrichten durch ein feines Sieb, sie muß dickflüssig sein. Dieser Braten schmeckt pikant und vorzüglich, er ist besonders bei Herren beliebt. Kraut, Bohnen oder Tomaten und Gurkensalat passen gut dazu.

288. Weintrauben (eingemachte).

Man nimmt große, rote oder weiße, nicht zu reife Beeren und macht mit einem spitzen Messerchen behutsam die Kerne heraus. Dann wiegt man die Beeren, nimmt halb soviel Zucker, läßt ihn in halb Wasser und Essig kochen und schäumt ihn ab. Die Beeren legt man in Gläser und schüttet die heiße Brühe darüber. Am folgenden Tage kocht man die Beeren ganz langsam mit auf, damit sie nicht verkochen. Dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie abkühlen, rührt ein Weinglas voll Arrak darunter, füllt sie in Gläser und bindet sie fest zu. Ein zweites vorzügliches Rezept für rote Beeren ist folgendes: Auf 6 Pfund Beeren, 3 Pfund Hutzucker, 1 Liter Rotwein, $^1/_4$ Liter Weinessig und $^1/_4$ Liter Arrak. Die ent-

fernten Weinbeeren setzt man, mit kaltem Wasser bedeckt, auf das Feuer, wenn dieses kochen will, nimmt man die Beeren heraus, läßt sie auf einem Sieb abtropfen, legt sie dann in die mit dem Zucker aufgekochte Flüssigkeit und läßt sie einen Augenblick nochmals mitkochen. Dann nimmt man die Beeren heraus, legt sie in Gläser, kocht den Saft noch einmal auf, schäumt ihn gut ab und gießt ihn, sobald er abgekühlt ist, über die Früchte. Den Arrak kocht man selbstverständlich nicht mit, sondern vermischt ihn erst mit dem Saft, bevor man ihn in die Gläser füllt. Fest zugebunden halten sich die Weinbeeren, an einem luftigen Orte aufbewahrt, sehr gut.

289. **Wirsing-Rollen** (oder Kraut-Rollen). Ein beliebtes Herrengericht.

3 Köpfe Wirsing, 250 Gramm Schweinefleisch, 250 Gramm Rindsfleisch, beides fein gehackt, 1 Ei.

Man kocht Wirsingblätter in Salzwasser ab. Dann legt man ein großes oder zwei kleine Blätter auf das Fleischbrett, gibt von folgender Fleischfülle 1 Eßlöffel voll darauf, rollt das Blatt auf und umwickelt es mit dickem weißen Garn. Zur Fülle nimmt man das gehackte Fleisch, Ei, einen abgeriebenen, eingeweichten, fest ausgedrückten Weck, etwas Pfeffer, Salz und Muskatnuß. Sind die Rollen alle gewickelt, brät man sie mit Butter und Speck an, daß sie braun werden. Dann schüttet man soviel Wasser zu, daß sie $^{3}/_{4}$ davon bedeckt sind, kocht das Wasser ein, gießt wieder heißes Wasser nach und läßt die Rollen in 2 Stunden langsam gar dämpfen. Vor dem Anrichten rührt man einen knappen Eßlöffel voll Mehl mit Wasser klar und schüttet es an die Sauce, läßt sie durchkochen, tut eine Messerspitze voll Fleischextrakt und Salz nach Geschmack hinzu. Mit einer Schere schneidet man die Fäden an den Rollen durch, nimmt sie ab, legt die Rollen in eine Schüssel und richtet die Sauce darüber an. Diese

Portion gibt 14 Stück. Statt Wirsing kann man auch Weißkraut nehmen.

290. Weißbrot-Pastetchen (schnell gemacht).

Man reibt die Kruste von runden Brötchen (Weck) rein ab, schneidet sie durch und weicht sie tüchtig in Milch ein. Dann gibt man ihnen mit der Hand eine runde Form, drückt sie fest aus und läßt sie in kochendem Schmalz schwimmend, goldgelb backen. Sind sie alle gebacken und auf Löschpapier abgetropft, schneidet man oben einen Deckel ab, holt das weiche Innere rein heraus und füllt irgend ein Ragout oder gehacktes Fleisch, das man mit Eigelb und Rahm verbindet, hinein. Das Deckelchen legt man wieder auf und serviert die Pastetchen nach der Suppe oder abends zum Tee.

291. Wochen-Übersicht.

Die kleinsten Fleischreste, Wurstscheibchen u.s.w., die sonst nur zum Verhacken taugen, schneidet man in zierliche Stückchen, legt sie in eine Puddingform, dazwischen 3 hartgekochte, in Scheiben geschnittene Eier und einige Stückchen Salzgurken. $^1/_2$ Liter Fleischbrühe oder Wasser mit Essig gesäuert, läßt man mit einigen Pfefferkörnern, 1 Zwiebel, gelben Rüben und Sellerie aufkochen, gibt Maggi und eine Messerspitze voll Fleischextrakt dazu, damit die Brühe kräftig schmeckt. Dann löst man 6 Blatt weiße Gelatine in Wasser auf und läßt diese mit dem Übrigen durchkochen. Darauf schüttet man das Ganze durch ein Sieb über das Fleisch in der Puddingform und stürzt es, wenn es steif geworden ist. Salat von frischen oder eingemachten Bohnen und gebratene, vom Mittag übrig gebliebene Kartoffeln dazu ergibt ein schmackhaftes, billiges Samstag-Abendessen.

Z.

292. Zunge in Gelee mit Trüffeln.

Eine geputzte schöne Zunge kocht man weich, dann zieht man die Haut ab und läßt die Zunge kalt werden. Von der Brühe nimmt man $^3/_4$ Liter, tut Suppengrün und einige gelbe Rüben hinzu und läßt dies kochen. Später schüttet man die Flüssigkeit, die $^1/_2$ Liter betragen muß, durch ein Sieb, schmeckt sie mit Salz ab, löst eine Messerspitze voll Fleischextrakt auf und schüttet 1 Weinglas voll Madeira hinzu. 9 Blatt weiße Gelatine in heißem Wasser aufgelöst mischt man unter die Flüssigkeit und läßt diese kalt werden.

Die Zunge schneidet man in gleichmäßige, nicht zu dünne Scheiben, und legt sie schuppenförmig im Kreise auf eine Schüssel. Auf jede Scheibe legt man einige Trüffelscheiben und bedeckt mit der folgenden Zungenscheibe die Trüffeln. Fängt das Gelee an fest zu werden, was man auf Eis am schnellsten erreicht, so schüttet man etwa $^3/_4$ des Gelees über die Zunge. Am besten macht man das Gericht tags vor dem Gebrauch. Will man dasselbe für mehrere Personen einrichten, oder noch feiner machen, so richtet man in dem leeren Raume in der Mitte einen Hügel von Gänseleberpastete an. Aus Bequemlichkeit kann man dazu den Inhalt eines kleinen Topfes gekaufter Gänseleberpastete verwenden. Zum Verzieren nimmt man das zurückgehaltene Gelee, das man nach Belieben rot färben kann, und garniert die Zunge mit Kapern und halben Zitronenscheiben. Für 12 Personen.

293. Zunge mit Kapern.

Eine Ochsenzunge kocht man nicht ganz weich, zieht die Haut ab und spickt die Zunge recht fein mit Luftspeck. Dann brät man sie mit Butter in der Pfanne an, streut fein geschnittene Zwiebel darüber, schüttet von der Brühe

daran, läßt einige Zitronenscheiben mit auskochen, schüttet die Sauce vor dem Anrichten durch ein Sieb, tut soviel Kräuteressig daran, daß sie pikant schmeckt und gibt reichlich Kapern dazu. Die Zunge schneidet man in glatte Scheiben, legt sie reihenförmig, wie Schuppen, aufeinander und gießt die Sauce recht heiß darüber.

294. Zunge-Fray-Bentos.

Von einer Büchsenzunge schneidet man zunächst den Schlund ab, dann teilt man sie der Länge nach durch und legt sie herzförmig auf eine Schüssel; behutsam, damit die Zunge die Herzform behält, schneidet man sie in kurze dicke Stücke. In der Mitte richtet man entweder glacierte Maronen an, wozu man 1 Kilo braucht, oder Tuttifruttigemüse. Will man die Zunge lieber warm reichen, so stellt man sie, nachdem die Büchse aufgeschnitten und erwärmt ist und die Zunge herausgenommen wurde, in einem Sieb über heißen Wasserdampf. Zu warmer Zunge paßt besonders gut Gemüse von frischen grünen Erbsen, die man in Salzwasser abkocht, auf einem Sieb abtropfen läßt, dann in zerlassener Butter umschwenkt, mit gehackter Petersilie bestreut und endlich in die Mitte der Zunge füllt.

295. Zwetschen in Rotwein.

Zuerst reibt man die blauen Pflaumen oder Zwetschen mit einem Tuch ab, stößt mit einem tönernen Pfeifenstiel die Steine heraus, damit die Zwetschen ihre ursprüngliche Form behalten.

Auf 6 Pfund Zwetschen rechnet man 3 Pfund Zucker, reichlich 1 Liter Bordeaux, oder man nimmt den billigeren italienischen Rotwein, $^1/_2$ Liter guten Weinessig, 8 Gramm Nägelchen und 8 Gramm Stangenzimmt. Wein, Essig, Zucker und Gewürz kocht man zusammen und schüttet den Saft heiß über die Zwetschen. Am folgenden Tage

wiederholt man dies Verfahren. Am dritten Tage läßt man die Zwetschen 3 Minuten lang in der Brühe mit aufkochen. Erkaltet füllt man sie in Töpfe oder Gläser und bindet sie zu. (Vorzüglich, wenn man recht schöne große Früchte hat. Im zweiten Jahr sind sie noch besser und sollten dann erst verbraucht werden.)

296. Zwiebeln (glacierte).

Kleine, möglichst gleich große Zwiebeln dünstet man, nachdem sie von der braunen Haut befreit sind, in Butter gelb, streut etwas Zucker darüber und läßt sie so lange in der Pfanne, bis der Zucker eine gelbbraune Kruste um die Zwiebeln bildet. Dann gibt man Bouillon dazu und läßt die Zwiebeln darin kochen, bis sie weich geworden sind. Man kann die Zwiebeln als Garnitur um Braten verwenden, oder auch als Gemüse reichen.

297. Zwiebel-Kuchen.

Man schneidet 8 große abgeschälte Zwiebeln in dünne Scheiben, dünstet sie in reichlich Butter mit Salz weich und rührt dann einen Eßlöffel voll Mehl darunter.

Einen guten Hefenteig rollt man dünn auf einem runden Kuchenblech aus, formt einen etwas hohen Rand und läßt den Kuchen aufgehen, den Rand bestreicht man mit Eigelb. Nun rührt man unter die abgekühlten Zwiebeln eine Obertasse voll sauren Rahm, Salz und drei verklepperte ganze Eier und füllt die Zwiebelmasse auf den Kuchen, hie und da legt man ein Speckwürfelchen und kleine Stückchen Butter auf und läßt den Kuchen in heißem Ofen goldbraun backen.

Zum Teig nimmt man 1 Ei, 75 Gramm Butter 200 Gramm Mehl, Salz und für 3 Pfennige (8 Gramm) Hefe. Für 5 Personen.

298. Zwiebel-Sauce.

Einen Kochlöffel voll Mehl röstet man in 50 Gramm Butter braun, reichlich eine Handvoll geschnittene Zwiebeln tut man dazu, ebenso ein wenig Fleischbrühe und läßt die Zwiebeln gar dämpfen. Hierauf gießt man gute Bouillon daran, tut ein Lorbeerblatt, einige Scheibchen Zitrone, ein wenig Nägelchen, Muskat und Zitronensaft hinzu und läßt die Sauce kochen. Wer dieselbe süß wünscht, brennt 50 Gramm Zucker in der Pfanne, schüttet 1/2 Glas Wasser daran und läßt den Zucker so lange kochen, bis er braun ist und gibt ihn dann zu der Sauce, die man vor dem Anrichten durch ein Sieb schüttet und nach Geschmack salzt.

299. Zwiebel-Speck-Sauce.

Eine Untertasse voll würfelig geschnittene Zwiebeln, 125 Gramm geräucherter Speck. Den Speck schneidet man in Scheiben, läßt ihn in der Pfanne ausbraten, tut hierauf die Zwiebeln hinein und läßt sie goldbraun, aber nicht schwarz darin braten, tut etwas Salz dazu und reicht diese Sauce zu Kartoffeln, die in der Schale gekocht sind.

300. Zwiebel-Würze.

Zwei Suppenteller voll geschälte, in Scheiben geschnittene Zwiebeln brät man in 200 Gramm Butter, Salz und 50 Gramm geschnittenem rohen Schinken hinten auf dem Herde ganz langsam weich. Dann streicht man den Brei durch ein Haarsieb, richtet ihn bergartig in der Mitte einer runden Schüssel an, umgibt ihn mit einem Rand von Sauerkraut, das man recht weiß gekocht und mit etwas Weißwein abgeschmeckt hat. Außen herum, an das Sauerkraut angelehnt, legt man einen Kranz von dünnen Sauischen, die in Form eines lateinischen S auf Hölzchen gesteckt, recht schön braun gebraten werden. Nach Belieben kann man die Zwiebeln mit Kümmel und etwas gestoßenem Pfeffer würzen.

Küchenzettel zum II. Frühstück.

Nr. 1.

Reispastetchen. Hecht, gebratener. Kohlrabi, gefüllte mit Kartoffelnudeln. Enten mit Maronen. Mandelreis, Butter, Brot, Käse, — Obst.

Nr. 2.

Rührei mit Schinken in Muscheln. Lende im Gärtchen. Salat von Krebsschwänzen. Schokolade, Pudding mit Schlagrahm. Käse und Früchte.

Nr. 3.

Käse Eier. Pichelsteiner. Boeuf royal mit Kopfsalat. Punsch romaine in Gläsern, serviert mit Konfekt. Butter und Käse.

Nr. 4.

Fischragout in Muscheln. Sauerampfereier mit rohem Schinken. Hasenpastete. Branntweinfrüchte in Gläsern, serviert mit Konfekt. Butter, Käse und Radieschen.

Nr. 5.

Eierpolster. Kalbfleisch mit Morcheln und Kartoffeltalern. Kalter Lendenbraten mit Jugenheimer Sauce. Omelette mit Orangenmarmelade gefüllt. Butter und Käse.

Nr. 6.

Schinkenbegräbnis. Hammelkoteletts in Béchamelsauce. Spinatpudding mit gepökelter Zunge und gekochtem Schinken. Weingelee in Gläsern. Butter, Brot und Kochkäse.

Nr. 7.

Wales Bissen. Kalbskopf in braunem Ragout. Frey-Bentos-Zunge mit Tuttifrutti-Gemüse. Sultanspeise. Brunnenkresse, Butter, Brot und Käse.

Nr. 8.

Eier in Senfsauce (warm). Krebsauflauf. Tauben in Specksauce und gefüllte Tomaten. Gestürzter Heringssalat. Käsetorte. Obst und Konfekt.

Nr. 9.

Kräutereier. Lachsschnitten. Krautrollen. Geflügelsalat. Obsttorte. Butter und Käse.

Nr. 10.

Bouillon in Tassen mit Käsekrusten. Blumenkohl mit Schinken. Kalte Fleischpastete. Arrakpudding. Sellerie, Radieschen mit Butter und Brot.

Nr. 11.

Käseauflauf Nr. II. Zunge mit Kapern. Gänsefleisch in Gelee mit Kopfsalat. Orangentorte. Butter und Käse.

Nr. 12.

Aalpastete. Blumenkohl mit Parmesan und rohem Schinken. Hammelkeule mit Selleriesalat und eingemachten gelben Rüben. Russischer Creme mit Eiswaffeln. Butter und Käse. Obst.

Küchenzettel zu Abendgesellschaften.

Nr. 1.

Gestürzte Eier in Gelee mit Mayonnaise. Schinken in Madeira. Fischsalat mit Krebsschwänzen garniert. Gänseleberpastete. Punschgelee und Gebäck.

Nr. 2.

Blätterteig Pastetchen und Bouillon in Tassen. Pumpernickelschnitten mit Käse, Brötchen mit Kräuterbutter, Butterbrötchen mit Wurst, Schinken und Braten belegt. Hummersalat. Himbeereis mit Sandtorte.

Nr. 3.

Bouillon und Leberschnittchen. Karpfen in brauner Sauce. Hammelnierchen, gebackene, mit Tomaten- oder Spargelsalat. Falscher Salm mit Mayonnaise. Schneepudding mit Fruchtsauce und Luisentorte. Butter und Käse.

Nr. 4.

Käseauflauf in Papierhülsen. Anchovisbrötchen, Krebsschnitten, Butterbrötchen mit Braten, Zunge und Schinken belegt. Wildschwein in Gelee mit Senfsauce, dazu Kartoffelsalat mit einem Kränzchen von grünem Salat. Russischer Creme und Lagentorte.

Nr. 5.

Fischsalat in Muscheln. Makkaroni mit Schinken in der Form. Zunge in Gelee mit Mayonnaise und grünem Salat. Zwiebelkuchen. Käseschnitten, Kräuterkränze mit Butter, Rettig und Radieschen. Obst.

Nr. 6.

Kalbsmilchragout in der Form. Kalter Lendenbraten mit Mayonnaise und Tuttifrutti-Gemüse. Heringssalat (gestürzter). Deutsche Charlotte mit eingemachten Erdbeeren. Butter, Käse und Käsestangen.

Nr. 7.

Austernpastetchen. Pfannkuchen (belegter). Gulasch. Heringsauflauf. Salat, polnischer. Kaffeespeise.

Nr. 8.

Sardelleneier. Beefsteak in der Form. Champignons, gefüllte. Kaleidoskop mit Mayonnaise und Salat. Sahnereis mit eingemachten Aprikosen.

Nr. 9.

Krebsschnitten und Krebssuppe in Tassen. Fleisch-

pudding mit Sauce und glacierten Zwiebeln. Lende in Gelee mit gemischtem Salat. Preßkopf mit englischer Sauce. Nußtorte. Obst.

Nr. 10.

Anchovisbrötchen. Käseauflauf Nr. 1 in der Form und gespickte Kalbsmilch. Schinken mit Trüffeln. Geflügelsalat. Vanilleeis mit Waffeln. Obst und Konfekt.

Nr. 11.

Eier (maskierte). Seezungenragout (Muselinsauce). Boeuf à l' Ecarlate mit grünem Salat, Äpfelpudding mit Schlagrahm oder Vanillesauce. Käse, Rettig und Radieschen mit Butter und Brot. Brunnenkresse.

Nr. 12.

Falsche Austern. Brötchen mit Sardellen-, Kräuter- und Krebsbutter belegt. Boeuf royal mit Spargel oder mit Remoladensauce, Rettigsalat, Fischsalat gestürzt. Schlagrahm mit Arrak in Gläsern und Eiswaffeln. Obst und Konfekt.

Abendbrot für den täglichen Tisch.

Nr. 1.

Senfeier in Buttersauce (warm) mit frischen Kartoffeln in der Schale und kalter Braten.

Nr. 2.

Tee. Speck und Eier, kalter Braten und Kartoffelsalat.

Nr. 3.

Tee. Käseauflauf, Butterbrot mit kalter Beilage und Rettig, oder Radieschen.

Nr. 4.

Kaltes Fleisch in Jugenheimer Sauce. Kartoffelküchelchen und Spiegeleier.

Nr. 5.

Panhas (gebackener) mit Kopf- und Kartoffelsalat. Käsereste mit Butter und Brot.

Nr. 6.

Tee. Schinken-Begräbnis. Kalter Braten, Eier in Siebensachensauce.

Nr. 7.

Käse-Kartoffeln mit Schinken und kaltem Braten. Brunnenkresse, Kräuterbutter und Brot.

Nr. 8.

Pfannkuchen mit Leberwurst und grüner Salat. Käsekrusten.

Nr. 9.

Tee. Pastete von Resten, Butterbrot und Käse.

Nr. 10.

Wochenübersicht mit gekochter Mayonnaise, Kartoffeln und grünem Salat.

Nr. 11.

Tee. Risotto mit Schinken. Heringssalat. Butter und Brot.

Nr. 12.

Tee. Pufferts- oder Reibekuchen mit Apfelkraut. Gebratene Äpfel. Butter und Brot.

Die Tafel.

Das Decken der Tafel ist bekannt. Nur will ich noch bemerken, daß man eine Unterlage von baumwollenem Fries unter das Tischtuch legt, um das Servieren möglichst geräuschlos vornehmen zu können und das unangenehme Klappern beim Aufsetzen der Teller zu vermeiden.

Bezüglich der Ausschmückung der Tafel möchte ich einige Winke geben. Wie schon früher betont, denke ich an Verhältnisse, die es nicht gestatten, die Ausschmückung der Tafel einem Gärtner zu übertragen. Mit einigem Nachdenken erzielt man auch mit wenig Mitteln hübsche Erfolge.

Weihnachten oder am Silvester-Abend belegt man das Tischtuch mit einem Läufer von Silber- oder wie Eis glitzerndem Tarlatan. Kleine, hübsche Tannenbäume, mit winzigen Kerzen besteckt, in Töpfen mit Hüllen von gekniffenem Papier, die man gleichfalls mit Tannenzweigen besteckt, stellt man auf die Tafel und streut hie und da lose Tannenreiser hin, was das Ganze einheitlich macht.

Eine andere niedliche Garnitur für den Winter besteht in einer Tulpen-Ausschmückung. Kleine Tulpen, in einem Fingerhuttöpfchen, zwischen deren Blüten man die Tischkarte steckt, stehen über jedem Kuvert links. In der Mitte des Tisches arrangiert man in einem großen Blumengefäß Tulpen der verschiedensten Art.

Im November abgeschnittene Kirsch-, Flieder- und namentlich wilde Kastanien-Zweige blühen, wenn man sie in einem Glase mit Wasser warm und in die Sonne stellt, schon im Januar u. Februar auf. Rosenblätter, Mahagonielaub, Wald-Epheu und Brombeerzweige, wenn sie draußen im Spätherbst hart geworden sind, überstreicht man auf beiden Seiten mit Trockenöl, wodurch den Blättern die Festigkeit und ihr frisches Aussehen erhalten bleibt. Stechpalme mit roten Beeren, Kraut von gelben Rüben, dies alles läßt sich zu netten Sträußen verwenden. Chrysanthemum nicht zu vergessen, sowie Fuchsien kann man mit einiger Sorgfalt den ganzen Winter blühend erhalten.

Ist ein Brautpaar unter den Gästen, so schmückt man die Tafel mit Myrte. In der Mitte der Tafel prangt dann eine pyramidenförmig gezogene, größere Myrte, die unten mit weißen, in der Mitte mit silbernen und oben mit goldenen Blüten besteckt ist. Diese Myrte ist zugleich ein viel hübscheres Geschenk für die Braut, wie die Kränzchen und Sträuße, die man in manchen Gegenden bei jeder Gesellschaft dem Brautpaar dediziert. Die Braut sollte erst am Hochzeitstag den Myrtenkranz tragen. Entzückend sehen blühende Zwerg-Apfelbäumchen in Töpfen aus; es ist die hübscheste Dekoration bei einem Tauffest.

Auch stellt man Kirschbäumchen mit wenig Mühe her. An einem schön geästeten dürren Zweig befestigt man mit Blumendraht Sträußchen frischer Kirschblätter und lose gewundene Kirschenbündelchen, was sehr hübsch aussieht. Den Zweig steckt man am besten in eine Dickwurzel und vergräbt diese in einem Blumentopf mit Erde. Mit brauner Lackfarbe überstreicht man die gewickelten Stellen, damit man den Blumendraht nicht sieht. Die Kirschen am Bäumchen serviert man zum Nachtisch.

Noch viel Originelles weiß die angeregte Phantasie der Leserinnen sich gewiß auszudenken. Das moderne Krepp-Papier, mit lieblichen Florakindern gepaart, ziert anmutig das Gedeck der Gäste sonder Mühe.

Auf ein hübsches Rankengewächs, Medeola benannt, das neuerdings zu Tafeldekorationen viel verwandt wird, möchte ich noch aufmerksam machen. Die zierlichen Pflanzen klettern an dünnen Seidenfäden im Laufe eines Sommers 2—3 m hoch empor. In die Mitte der Tafel stellt man in eine mindestens 3 cm hohe Krystallvase einen losen Blumenstrauß und befestigt an demselben zwei solcher Ranken. Oben und unten auf den Tisch stellt man nochmals einen solchen Strauß, woran man die Rankenenden anbindet, die, in Bogen wie Feston, 20 cm hoch über der Tafel hängen müssen. Es gibt ganz hohe Vasen, wie Glasröhren, die Füße sind mit Gyps ausgegossen, damit

sie stehen bleiben. Hat man hohe Räume, so befestigt man zwei Ranken in 15 cm Entfernung untereinander auf die angegebene Weise, so hoch, daß man gut darunter hersehen kann. Lose, abgeschnittene Blumen von einer Sorte in verschiedenen Farben, legt man auf das Tafeltuch und kleine Sträuße auf die Servietten. Diese Dekoration sieht ganz entzückend duftig und hübsch aus und kann mit wenig Kosten hergestellt werden.

Gemeinnütziges.

Beefsteaks oder Koteletts aufzubewahren.

Nicht überall kann man ein einzelnes Pfd. Lende oder einzelne Koteletts kaufen. Da, wo man die ganzen Stücke nehmen muß und sie nicht auf einmal verwenden kann, bewahrt man sie auf folgende Art auf: Man macht die Beefsteaks oder Koteletts ganz fertig, bestreut sie mit etwas Pfeffer und Salz, zieht sie durch Provenceröl, legt sie in eine Terrine und wiederholt dies Verfahren nach einigen Tagen, wenn man sie noch nicht brauchen will.

Kalifornisches Obst.

In einem großen Haushalt ist das Kalifornische Obst eine prachtvolle Aushilfe. Aprikosen sind am schönsten, Pfirsiche und Birnen sind weniger schmackhaft. Um stets zum Gebrauch fertiges Kompott zu haben, ist folgendes Verfahren anzuraten: Man wäscht das Obst, um es zu reinigen, heiß ab, dann schüttet man ein Liter Wasser über ein Pfund Frucht, läßt die Früchte über Nacht weichen und kocht sie am folgenden Tage mit diesem Wasser etwa eine Viertelstunde. Birnen können länger kochen. Erkaltet, füllt man das Obst in Gläser, läßt den Saft mit Zucker einkochen und schüttet Arrak oder Franzbranntwein dazu, wodurch dem Obst der fade Geschmack benommen

wird. Die Qualität und die Süßigkeit dieser Früchte ist zu verschieden; darum muß man Zucker nach Bedürfnis und Geschmack hinzutun; ein bestimmtes Gewicht läßt sich in diesem Falle nicht angeben.

Von diesen Aprikosen kocht man auch schmackhafte Marmelade zum Belegen einer Linzertorte rc.; man rechnet hierzu 125 Gramm Früchte.

Fischkochen.

Man stellt den sauber vorbereiteten Fisch mit kaltem Wasser und einer Handvoll Kochsalz auf den Herd und läßt ihn langsam bis ans Kochen kommen, was etwa 20 Minuten dauern muß. Ist der Fisch sehr dick, so versucht man durch Einstechen mit einer silbernen Gabel, ob sich das Fleisch leicht ablöst, wenn nicht, kocht man ihn noch einige Minuten.

Auf diese Weise gekochter Fisch schmeckt viel besser, als wenn man ihn in kochendem Wasser aufsetzt.

Übelriechendes Fleisch.

Im Sommer kann es vorkommen, daß das Fleisch nicht frisch riecht. Dann löst man 2 Gramm Salicylsäure in $^1/_2$ Liter Wasser, das lauwarm sein muß, durch Umrühren auf, bis kein Pulver mehr sichtbar ist. Mit dieser Lösung wäscht man das Fleisch ab, riecht es trotzdem noch, so läßt man es $^1/_2$ Stunde in der Flüssigkeit liegen und wäscht es dann wiederholt in lauwarmem, später in kaltem Wasser ab. Nach dieser Behandlung wird das Fleisch den üblen Geruch vollständig verloren haben.

Fleisch einzuschmelzen.

Zur Zeit der Krammetsvögel oder Rebhühner kann man sich auf einige Monate mit einem Vorrat versehen. Die Vögel werden saftig mit Speck und Butter gebraten, in eine Terrine oder sauberen Topf dicht zusammengelegt

und mit hell gebräunter Butter begossen, bis das Geflügel ganz davon bedeckt ist. Auf dieselbe Weise kann man Rehrücken, Lenden rc. einschmelzen. Die Butter kann später wieder zum Braten benutzt werden. Den Schmalztopf bewahrt man in einem kühlen Keller auf.

Seezungen vorzubereiten.

Manche klagen, daß es sehr mühsam sei, Seezungen abzuziehen, weil die Haut sehr fest sitzt. Es ist eine Kleinigkeit, wenn man die Haut am Kopf losschneidet, den Fisch über einem Licht erwärmt und dann mit festem Griff die Haut herunterzieht.

Versalzene Speisen wieder genießbar zu machen.

Spargel und andere Gemüse, die, nur abgekocht, zu salzig sind, legt man einen Augenblick in heißes Wasser. Bei fertig gekochten Speisen kann man sich damit helfen, daß man einen, mit einem Faden versehenen, trocken ausgedrückten Schwamm einige Minuten in die versalzene Speise hält. Man hält den Schwamm an dem Faden fest, der Schwamm zieht das überflüssige Salz an. Auch kann man ein trockenes Tuch über die Speise decken und darauf Salz streuen, in einer Viertelstunde wird das trockene Salz den Salzgeschmack angezogen haben.

Maggi's-Würze.

Billig und sparsam wirtschaftet die Hausfrau mit der altbewährten Maggi-Würze. Wenige Tropfen genügen, um augenblicklich schwache Suppen, Fleischbrühen, Saucen, Gemüse, Salate, Ragouts, sowie Fleischspeisen aller Art gut und kräftig im Geschmack zu machen.

Maggi's Würze ist flüssig. Trotzdem ist sie außerordentlich ergiebig, sodaß z. B. zu einem Teller Suppe meistens nur einige Tropfen hinzuzufügen sind. Feste Bestimmungen in dieser Richtung lassen sich zum voraus nicht geben. Das jeweils zu verwendende Quantum richtet sich viel-

mehr sowohl nach der Menge der zu verbessernden Speisen usw., als auch nach deren Beschaffenheit vor dem Würzen und nach den geschmacklichen Neigungen des Essenden. Vollkommenen Speisen ist überhaupt keine Würze mehr beizufügen. Jedenfalls ist sie sparsam zu verwenden und niemals darf der Geschmack von Maggi's Würze selbst hervortreten. Letztere soll nur den der zu würzenden Speisen heben. Auch soll die Würze nicht mitgekocht, sondern erst nach dem Anrichten beigefügt werden.

Die sparsame Verwendung der Maggi-Würze wird durch den Gebrauch des Würzesparers ermöglicht, der jedem Originalfläschchen beigegeben ist und die tropfenweise Entnahme der Würze gestattet. Der Würzesparer wird an Stelle des Korkes auf das Fläschchen gesetzt und kann an diesem Platze verbleiben, da Maggi's Würze auch angebrochen von unbegrenzter Haltbarkeit ist.

Gegen Verbrennungen.

Bei kleinen Brandwunden, die durch Spritzen oder dergl. entstehen, beträufelt man die verbrannten Stellen sofort mit reinem Spiritus oder Eau de Cologne. Im ersten Augenblick wird der Schmerz heftiger, läßt aber bald nach und die Blasen, die sich sonst stets bilden, bleiben fort.

Rotweinflecke aus weißer Wäsche zu entfernen.

Man bestreicht die Flecken mit Baumöl und reibt sie, legt die Wäsche dann auf den Rasen, läßt sie 2 Stunden in der Sonne liegen und wäscht sie mit warmem Seifenwasser aus.

Obstflecken aus weißer Wäsche zu entfernen.

Sind die Flecken frisch, so wasche man sie zuerst in lauwarmem Seifenwasser aus; dann hält man das Wäschestück über angezündeten Schwefel. Sind die Flecken alt, so verfährt man mit denselben wie mit Rotweinflecken.

Register

Druck von Gottfr. Päß in Naumburg a. S.

Altbewährt!

Vielfach preisgekrönt.



Einzig in ihrer Art!

MAGGI^s Würze

erhöht den Wohlgeschmack der Speisen bis zur Vollendung. Man verwende sie sparsam und koste während des Zusetzens!

Schutzmarke

Man achte beim Einkauf auf die



